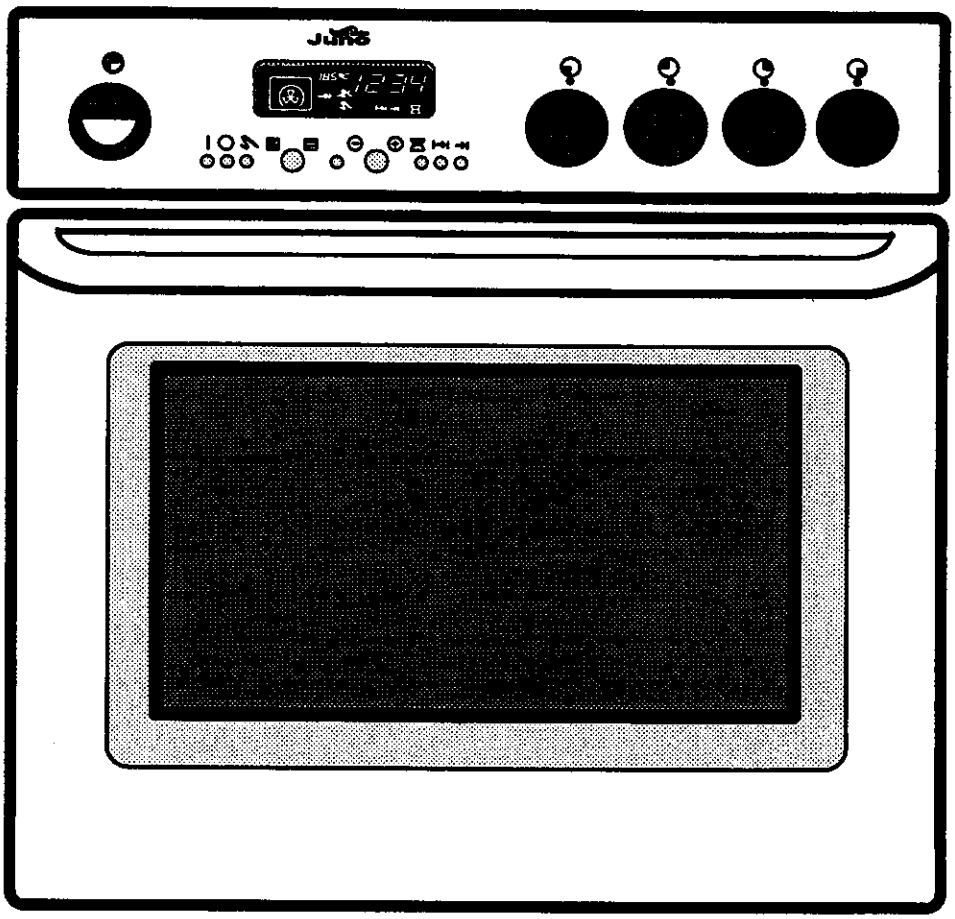
Juno

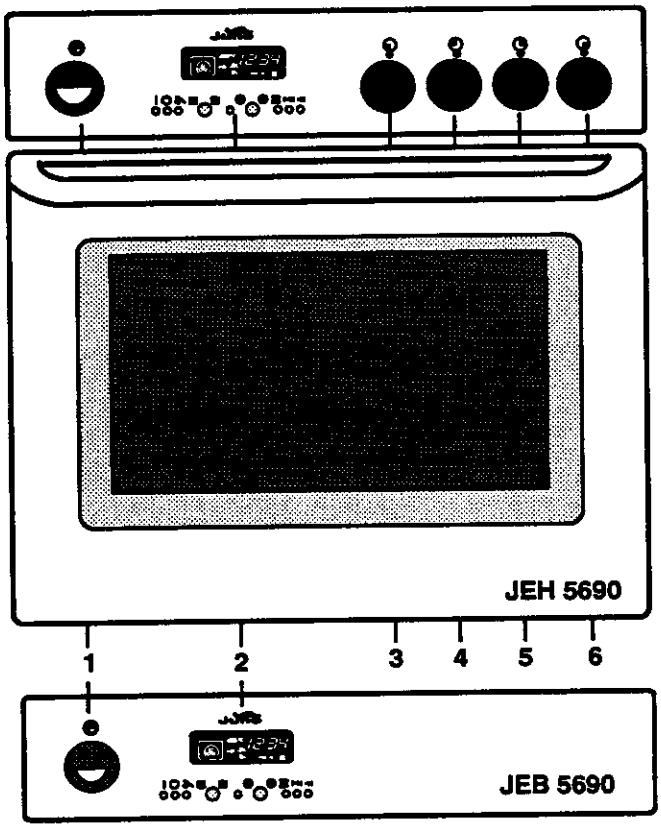
Elektro–Einbauherd/Backofen
JEH 5690 - JEB 5690



Gebrauchsanweisung
und Installationsanweisung

K/cs 96.10.21 gw
D

RX 3003



Bedienblende

1 Wasserschublade für Dampferzeuger
2 elektronische Backofensteuerung
3 Kochstellenschalter vorne links
4 Kochstellenschalter hinten links
5 Kochstellenschalter hinten rechts
6 Kochstellenschalter vorne rechts

Technische Daten :

Abmessungen

Breite	59,2 cm
Höhe	59,6 cm
Tiefe	54,6 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,0 cm

Abmessungen Backofen

Breite	40,7 cm
Höhe	27,7 cm
Tiefe	40,0 cm
Volumen	45 l

Gesamtgewicht netto 45 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze	1000 W
Unterhitze	800 W
Ringheizkörper	2400 W
Infrarotgrill	1900 W
Dampferzeuger	2000 W
Großflächengrill	2900 W
Turbogrill	1900 W
Pizzastufe (Ringheizk./UH)	3200 W

Gesamtanschlußwert max.

JEH 5690	10.900 W
JEB 5690	3.300 W

Garmethoden:
Dampfgaren
Intervallgaren (25% Dampf/75% Heißluft)
Heißluft
Pizzastufe
Turbogrill
Infrarotgrill
Großflächengrill
Ober-/Unterhitze

Ausstattung
Elektronische Backofensteuerung für Garmethoden, Temperaturwahl und zeitgesteuerte Abläufe
Speisenthermometer
Wasserschublade für Dampferzeuger
Edelstahl-Backofen
Backofenbeleuchtung oben und seitlich
Vollglas-Backofentür und -Schalterblende
versenkbare beleuchtete Schaltknöpfe

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Electrolux D-35745 Herborn 2

Modell: **Ident-Nr.**

Art.-Nr. **F-Nr.**

..... V ..... kW

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2

Wegweiser durch die Gebrauchsanweisung 4

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes 5

Vor dem ersten Benutzen / Kochstile 5

Einbau und Anschluß 5

Die Kochstelle (JEH 5690) 6

Der Backofen - Aufbau, Elemente, Zubehör 8

Die elektronische Steuerung 9
- Übersicht 9
- Vorbemerkungen und Begriffserklärungen 10
- Tageszeit, Erstreinigung, erstes Aufheizen 11
- Garmethoden-Übersicht und Anwendung 13
- Garmethoden einstellen 14
- Backofentemperatur einstellen 14
- Kindersicherung aktivieren und deaktivieren 15
- Timer/Kurzzeitweckerr 16
- Automatikprogramme 17
- Speisenthermometer 18

Anwendungshinweise zu den einzelnen Backofen-Garmethoden 20
- Dampfgaren 20
- Intervallgaren 21
- Heißluft und Kombination Heißluft/Dampf 21
- Pizzastufe 22
- Ober– und Unterhitze 22
- Speisenthermometer 22
- Grillen 23
- Praktische Hinweise zum Backen und Braten 24
- Einkochen 24

Tabellen .....
- Dampfgaren 25
- Intervallgaren 25
- Kombinations Beispiele Heißluft und Dampf 25
- Backen und Braten mit Heißluft, Ober-/Unterhitze, Pizzastufe 26-27
- Grillen 28

Reinigen von Kochstelle, Backofen, Zubehör und Gerätefront 29/31

Austausch der Backofenbeleuchtung 30

Installationsanweisung 33

Garantiebedingungen 36

Kundendienstanschriften 38

Wegweiser durch die Gebrauchsanweisung

Die vorliegende Gebrauchsanweisung gibt Ihnen

- *alle notwendigen Hinweise zu den Grundfunktionen des Backofens und der Kochstelle Ihres neuen Gerätes* und

- *viele erweiternde Hinweise und Tips, um die Möglichkeiten, die Ihnen das Gerät bietet, voll nutzen zu können.*

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung, vor allem mit den Sicherheitshinweisen vertraut.

In der Anleitung sind die Bedienschritte beschrieben, die zum Gebrauch des Backofens erforderlich sind. Sie können hier schnell und übersichtlich immer wieder Hilfe holen, wenn bei der Bedienung des Gerätes Fragen auftreten.
Mit Hilfe übersichtlicher Abbildungen von Bedienblende, Elektroniksteuerung, Schaltelementen und Backofen können Sie sich Schritt für Schritt mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen.

Sind Sie mit den Grundfunktionen erst einmal vertraut, werden Sie in der Folge sinnvolle **Hinweise für die Anwendung** der einzelnen Garmethoden finden. Informationen zum Einsatz des Zubehörs sowie weiteren Back- oder Bratgeschirren, Tips für Garvorgänge und ein Kapitel über Reinigung und Pflege ergänzen die Anweisung.

Und schließlich finden Sie im **Tabellenanhang** Informationen über Garzeiten und Temperaturen für viele Grundrezepte, die Sie dann einfach auf Ihre speziellen Zubereitungen übertragen können.

Die Montagehinweise für Ihr Glaskeramik-Kochfeld oder Ihre Kochmulde finden Sie im Schriftensatz der Kochstelle.

Wichtiger Hinweis zum Gebrauch der Rezept-Ideen für den Juno Multi-Dampfgarherd

Das mitgelieferte Spezialkochbuch „Rezept-Ideen" ist nicht für den Multi-Dampfgarherd auf die neue Technik der elektronischen Backofensteuerung hin ausgestellt worden. Wir möchten Ihnen jedoch auch weiterhin die zur Nutzung des Gerätes hilfreichen Rezeptvorschläge zur Verfügung stellen, bitten Sie aber das Gerät nach der Gebrauchsanweisung zu bedienen.
Die Rezepte im Spezialkochbuch können nach den angegebenen Zeiten, Temperaturen und Funktionen übertragen werden. Lediglich bei der im Kochbuch erwähnten Funktion „Kombigaren" müssen Sie mit der Elektroniksteuerung zwei getrennte Garvorgänge, zuerst mit „Heißluft" und dann in direkter Folge mit „Dampfgaren" einstellen.

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bitte sorgfältig aufbewahren. Geben Sie die Anweisung an evtl. Nachbesitzer weiter.

Dieses Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Unsachgemäßer Gebrauch der Kochstellen und des Backofens (z.B. Raumbeheizung, Trocknen und Lagern von brennbaren Stoffen, u.ä.) sind verboten.

Der Backofen und die Kochstelle werden heiß. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Fall die möglichen Unfallrisiken ab.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill, wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr.**

Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, deshalb Vorsicht beim Öffnen und Schließen sowie Aus- und Einbau der Backofentür

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Der Backofenboden darf bei den Garmethoden Ober-/Unterhitze und Pizzastufe nicht mit Alu-Folie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden im Backofen führen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht geeignet.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Einbau und Anschluss

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben des Kapitels **"Installations- und Montageanweisung"** sind genau zu beachten.

Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Vor dem ersten Benutzen

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.

Glaskeramik-Kochfeld

Mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und mit weichem Tuch sorgfältig trokkenreiben.

Emaillierte oder Edelstahl-Kochmulde

Die Kochmulde mit warmen Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.

Vor dem ersten Gebrauch können Sie die emaillierte Fläche ggf. mit Vaseline einreiben, das erleichtert die spätere Reinigung.

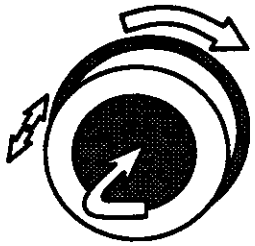
Kochplatten feucht abwischen und nacheinander 5-6 Minuten ohne Geschirr auf höchste Stufe einschalten (Geruchsbildung).

Die Kochstelle *(JEH 5690)*

Ihr Einbauherd kann mit energiegeregelten Kochzonen oder Kochplatten mit stufenloser Einstellung über eine Skala von 1 bis 9 kombiniert werden.

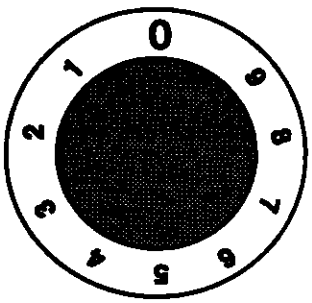
Versenkbare Schaltknöpfe

Die Bedienknöpfe für Kochstellen sind versenkbar in die Bedienblende eingebaut.
Durch leichten Druck mit dem Finger wird die Verriegelung ausgelöst und der Knopf gleitet aus der Blende. Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Leistung eingestellt.



Eingeschaltete Bedienknöpfe sind beleuchtet und dienen gleichzeitig als Kontrollampe. Die Beleuchtung erlischt, wenn der Schaltknopf in die 0-Stellung zurückgedreht ist.
Der Schaltknopf kann nur in 0-Stellung wieder eingedrückt werden. Beim Versuch, den nicht ausgeschalteten Knopf einzudrücken, bleibt dieser nicht in der Blende.

Energiegeregelte Kochstellenschalter



Die 4 Kochstellenschalter rechts auf der Bedienblende schalten und regulieren die Kochzonen.

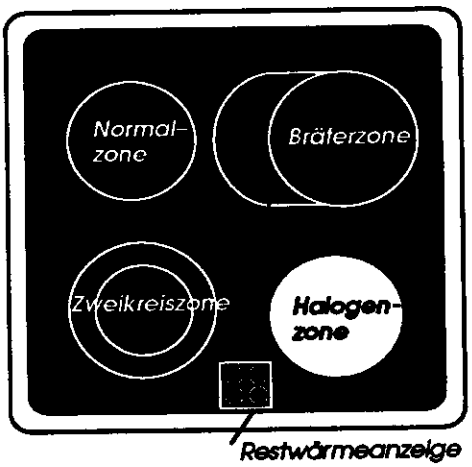
Die Kochstellenschalter können stufenlos über die Einstellziffern 1 bis 9 reguliert werden. Die Aus-Stellung ist mit 0 gekennzeichnet. Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Leistung eingestellt. Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

Einschaltkontrolle

Bei eingeschalteter Kochzone leuchtet der versenkbare Schaltknopf. Die Beleuchtung erlischt beim Ausschalten.

Glaskeramik-Kochfelder

Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirre mit glattem und ebenem Boden. Töpfe und Pfannen sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 cm über Kochzonendurchmesser.



Kochzonen

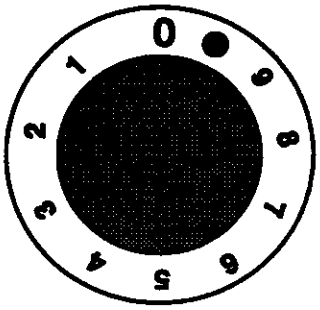
Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Summen im Strahlheizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negative Auswirkung auf die Funktion des Gerätes und verliert sich wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.

Einstelltabelle für Kochstelle

Funktion	Einstellung	Beispiele
Aus	0	—
Warmhalten, erwärmen, schmelzen abschlagen	1 2	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	3	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	4	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	5	Gemüse, kleine Mengen Obst – mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	6	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	7	Schnitzel, Koteletts, Klopse, Fischfilet– im Fettbad
braten	8	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Plinsen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	9	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Zweikreis–Koch– und Bräterzonen

Einige Glaskeramik–Kochfelder sind mit einer Zweikreis–Kochzone und/oder Bräterzone ausgestattet. Bei der Zweikreis–Kochzone wird zum kleineren Heizkreis von 120 mm Durchmesser bei Bedarf ein äußerer Heizkreis von 195 mm Durchmesser zugeschaltet.
Die Bräterzone kann von der runden Kochzone mit 170 mm Durchmesser auf eine Zone mit 265 mm Breite erweitert werden.



Wie bei der Einkreis–Kochzone wird zunächst der kleinere Heizkreis im Bereich 1 bis 9 geregelt. Um den zweiten, größeren Heizkreis einzuschalten, wird der betreffende Schalter über Stellung 9 hinaus auf ●, bis zu einem deutlichen Anschlag, gedreht. Danach kann eine niedrigere Stufe eingestellt werden.

Symbol für Zweikreis–Kochzonen	●	Schalter bis zu diesem Punkt drehen, danach kann zwischen 1 und 9 eingestellt werden.

Um den größeren Heizkreis auszuschalten, zunächst auf 0 drehen und dann die gewünschte Leistung für die kleinere Zone erneut einstellen.

Halogen–Kochzonen

Ist Ihr Kochfeld mit einer Halogen–Kochzone ausgestattet, sollten Sie den Kochtopf oder die Pfanne **immer vor dem Einschalten** auf die Kochzone stellen. So schützen Sie Ihre Augen vor übermäßiger Lichteinstrahlung. Der Halogenstrahler bringt zusätzliche Heizleistung und führt zu schnellerem Erwärmen der Kochzone. Halogenzonen werden wie normale Kochzonen geschaltet und geregelt.

Restwärmeanzeige

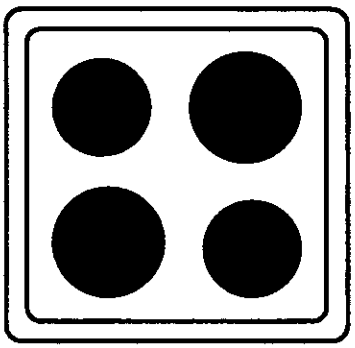
Zwischen den beiden vorderen Kochzonen befindet sich die Restwärmeanzeige mit 4 Kontrollampen. Sie leuchten auf, wenn die Temperatur eingeschalteter Kochzonen mehr als (ca.) 65 °C beträgt. Auch nach dem Ausschalten leuchtet die Restwärmeanzeige bis die Kochzone abgekühlt ist.

Empfehlung: Die angezeigte Nachwärme kann zum Warmhalten genutzt oder die Kochzone einige Minuten früher abgeschaltet werden.

Warmhaltezone

Die Warmhaltezone –bei 75 cm breiten Kochfeldern– wird über die beiden Sensortasten ! und 0 auf der Glaskeramikfläche durch Antippen ein– und ausgeschaltet.
Achtung ! Auch unbeabsichtigtes Berühren kann die Warmhaltezone ein– oder ausschalten.
Zwischen den Tasten befindet sich die Einschaltkontrolle.
Die Restwärmeanzeige links neben den Sensorschaltern leuchtet auf, wenn die Temperatur der Warmhaltezone etwa 65 °C erreicht hat.
Die Warmhaltezone ist nicht zum Garen von Speisen geeignet.
Sollte ein Defekt am Sensorschalter auftreten, muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung oder Ausschalten des Sicherungsautomaten stromlos gemacht werden.

Kochmulden, emailliert oder aus Edelstahl



Die Kochmulden sind mit Blitzkochplatten im Durchmesser von 145 mm und 180 mm oder Normalkochplatten entsprechender Größe ausgestattet.
Die Kochstellenschalter regeln die Energiezufuhr je nach Einstellung. Auf Stellung 0 ist die Platte ausgeschaltet.
Kochgeschirre sollten mindestens so groß sein wie die Kochplatte, möglichst bis zu 2 cm größer.
Wirtschaftlich kochen Sie mit Töpfen und Pfannen mit geschliffenem Boden. Zum Kochen mit temperaturbeständigem Glas, Porzellan oder Keramik bitte die Anleitung des Herstellers beachten.
Wegen Schwitzwasserbildung und Rostansatz bitte keine heißen Töpfe auf der Platte abkühlen lassen.

Der Backofen

Backofen–Zubehör

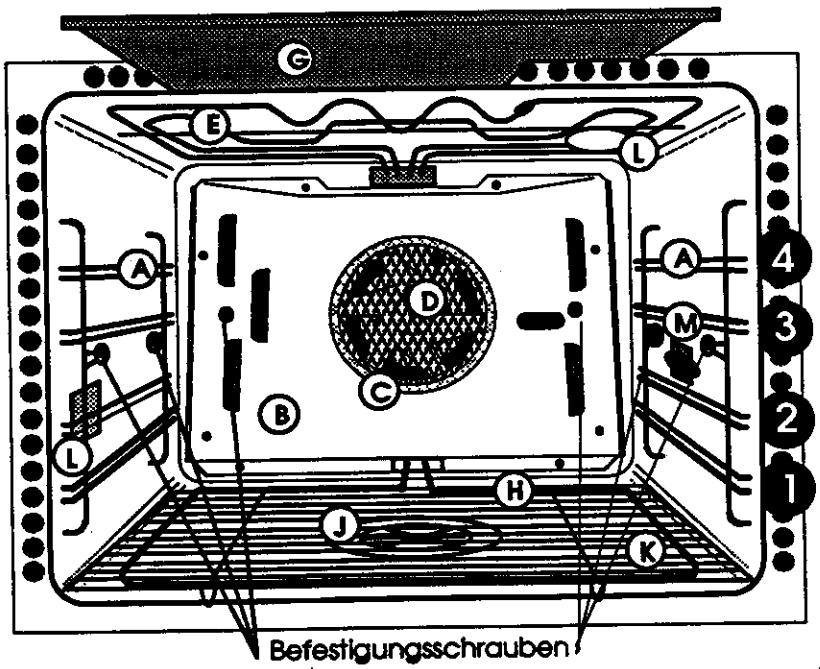
Der Backofen ist ausgestattet mit
2 Backblechen
1 Back-/Brat-/Grillrost
1 Bratpfanne
1 Fettfilter
1 Abdeckrost
1 Speisenthermometer (nur den mitgelieferten Spieß oder ggf. Original-Ersatzteil verwenden)

Zusätzliche Bleche, Roste etc. können Sie beim Ersatzteil-Service beziehen.

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen; beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

Einschubleisten

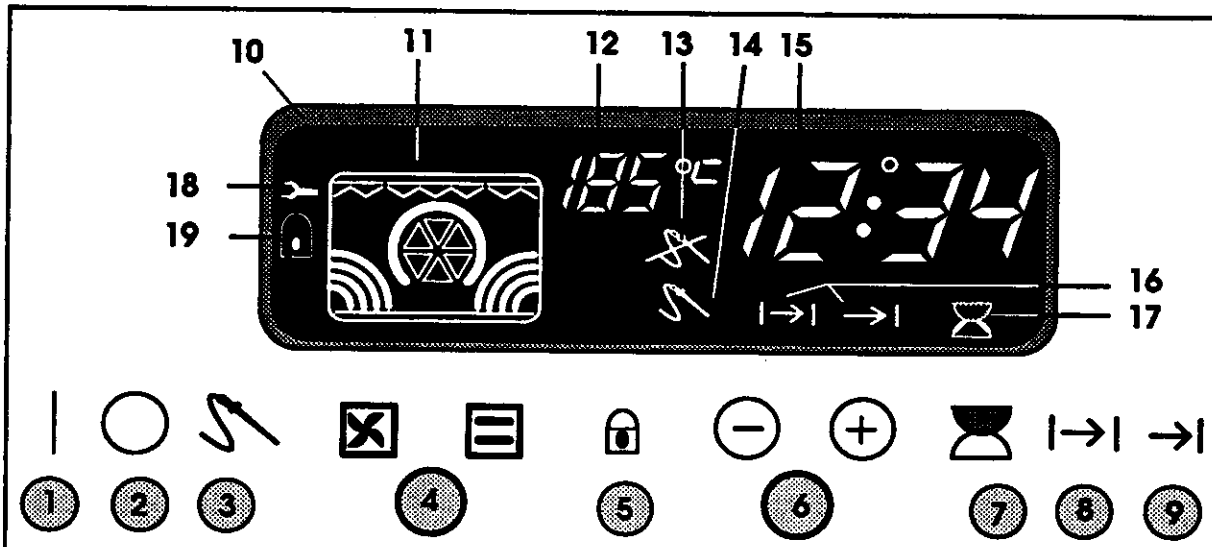
Der Backofen hat 4 Einschubleisten. Sie sind in den Tabellen dieser Anleitung von **1 = unten** bis **4 = oben** numeriert.
Schieben Sie Bleche, Rost oder Bratpfanne möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicherer.



- Ⓐ Einschubleisten, herausnehmbar
- Ⓑ Edelstahl-Trennwand
- Ⓒ Fettfilter
- Ⓓ Rückwandheizkörper und Umluftventilator
- Ⓔ Oberhitze-Heizkörper
- Ⓕ Großflächengrill
- Ⓖ Spritzschutzdecke, herausnehmbar
- Ⓗ Unterhitze-Heizkörper klappbar
- Ⓙ Dampferzeuger mit Rosettendeckel
- Ⓚ Abdeckrost
- Ⓛ Backofenlampen
- Ⓜ Einsteckbuchse für Speisenthermometer

❶ – ❹ Einschubhöhe

Die elektronische Funktionssteuerung



1	I	Drucktaste I (EIN) - schaltet die Backofenbeleuchtung ein, Vorbedingung für alle weiteren Einstellungen
2	○	Drucktaste O (AUS) - schaltet alle Funktionen und Zeiteinstellungen (außer Timer) ab
3		Drucktaste Speisenthermometer - ermöglicht Kerntemperatureinstellung im Anzeigefeld
4		Drehknopf für Backofen-Garmethoden
5		Drucktaste für Kindersicherung - **KS**
6	⊖⊕	Drehknopf für Zeit- und Temperatureinstellungen
7		Drucktaste für Timer
8	I→I	Drucktaste für Zeiteinstellung GARDAUER
9	→I	Drucktaste für Zeiteinstellung GARZEIT-ENDE
10		Anzeigefeld (Display)
11		Anzeige für Backofen-Garmethoden
12	185°C	rote Temperaturanzeige - zeigt die erreichte und die gewählte Backofentemperatur an
13		Leuchtsymbole bei eingestecktem Speisenthermometer rot : gesperrte Funktion (diese Garmethoden sind mit Speisenthermometer nicht möglich)
14		weiß : Backofen-Garmethoden mit Temperaturautomatik
15		Zeitanzeige und Kerntemperaturanzeige
16	I→I →I	Leuchtsymbole für automatische Zeitschaltungen: Gardauer I→I und Garzeit-Ende →I
17		Leuchtsymbol für Timer-Einstellung
18		Service-Symbol
19		Leuchtsymbol für aktivierte Kindersicherung

Vorbemerkungen und Begriffserklärungen zur Backofensteuerung

Einstellzeit 6 Sekunden:

Für alle Einstellungen ist eine Zeit von 6 Sekunden vorgegeben, d.h. nach dem Einschalten des Gerätes muß in dieser Zeit der nächste Einstellschritt beginnen. Sollten Sie, gerade in der ersten Zeit der Benutzung, mehr Zeit für Einstellvorgänge benötigen, so können Sie durch Drücken der entsprechenden Taste oder Drehen des Knopfes die Einstellbereitschaft der Steuerung sofort wieder herstellen.

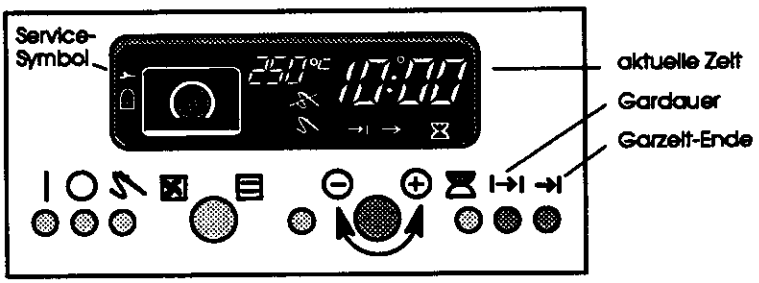
Sicherheitsabschaltung:

Die elektronische Backofensteuerung ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, für den Fall, daß Garmethoden und Temperaturen ohne Zeitbegrenzung eingestellt werden. Je nach Höhe der eingestellten Temperatur wird der Backofen automatisch ausgeschaltet:

bei Temperatureinstellung bis 120 °C	nach 12 Stunden
bei Temperatureinstellung bis 230 °C	nach 6 Stunden
bei Temperatureinstellung bis 250 °C	nach 3 Stunden.

Aktuelle Zeit:

Die aktuelle Zeit ist die Tageszeit. In dieser Anweisung wird speziell der Anfangszeitpunkt von automatischen Abläufen an der Elektroniksteuerung als „aktuelle Zeit" benannt.



Gardauer:

Gardauer ist die Koch-/Brat-/Backzeit, also der Zeitbereich, der nötig ist, um eine Speise zu garen. **Beginn:** Speise im Backofen, Funktion und Beheizung eingestellt / **Ende:** Beheizung abgeschaltet (manuell oder durch Elektroniksteuerung).

Abschaltautomatik: |→|

Mit **Abschaltautomatik** werden Programmierungen der Backofensteuerung bezeichnet, die sofort mit dem Einstellvorgang beginnen (aktuelle Zeit) und mit Ablauf der Gardauer bzw. der eingestellten Abschaltzeit enden. Zwei unterschiedliche Möglichkeiten bietet das Gerät:

Abschaltautomatik I – *Einstellung der Gardauer*
Beispiel: aktuelle Zeit = 11.15 Uhr, eingestellte Gardauer (Taste 8/ Drehknopf 6) 45 Minuten - das Gerät schaltet automatisch um 12.00 Uhr ab.

Abschaltautomatik II – *Einstellung der Abschaltzeit*
Beispiel: aktuelle Zeit = 11.15 Uhr, eingestellte Abschaltzeit (Taste 9/ Drehknopf 6) 12.00 Uhr - das Gerät ist 45 Minuten lang in Betrieb.

Ein-/Abschaltautomatik: |→| →|

Mit **Ein- und Abschaltautomatik** werden Programmierungen der Backofensteuerung bezeichnet, die zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der (ebenfalls) voreingestellten Gardauer automatisch abgeschaltet werden.
Beispiel: aktuelle Zeit = 7.30 Uhr. Die im Backofen eingeschobene Zubereitung benötigt 45 Minuten Gardauer und soll um 12.00 Uhr fertig sein. Mit Taste 8/Drehknopf 6 wird die Gardauer = 45 Minuten und mit Taste 9/Drehknopf 6 die Abschaltzeit = 12.00 Uhr eingestellt. Die Steuerung schaltet den Backofen um 11.15 automatisch ein und nach der 45 minütigen Gardauer um 12.00 Uhr automatisch wieder aus.

Service-Symbol:

Störungen an der Elektroniksteuerung werden durch die Service-Symbolik im Display angezeigt. Im Anzeigefeld leuchten: links oben das Service-Symbol und ein spezifischer Fehlercode anstelle der Temperaturanzeige.
Schalten Sie zunächst die Sicherung aus, ggf. herausdrehen und versuchen Sie das Gerät nach einigen Minuten wieder einzuschalten. Wenn die Service-Symbolik weiterhin leuchtet, bitte den Kundendienst verständigen, geben Sie bitte den Fehlercode an. Das Backofen-Kühlgebläse läuft zur Sicherheit ständig: Schalten Sie ggf. das Gerät mit der Sicherung wieder ab.

Backofen-Steuerung

Im Folgenden sind die Einstellschritte (als Kurzanleitung) in der linken Textspalte beschrieben und in der rechten Spalte finden Sie erklärende Hinweise.

Etwa 6 Sekunden nach einem Einstellvorgang werden die entsprechenden Heizelemente eingeschaltet bzw. eingestellte Zeitabläufe beginnen.

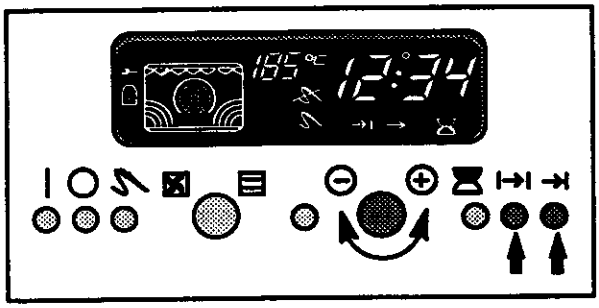
Einstellen der Tageszeit

Die beiden Tasten I→I und →I gleichzeitig kurz eindrücken.

Mit dem Drehknopf ⊖⊕ wird die aktuelle Tageszeit durch Drehen nach rechts oder links eingestellt.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung blinkt 12:00 im Display.

Die Ziffern **12 00** stehen fest, es blinkt : zwischen den Ziffern. Innerhalb 6 Sekunden sollte die Einstellung der Tageszeit beginnen. Sonst bitte erneut die beiden Tasten I→I und →I gleichzeitig drücken.



6 Sekunden nachdem die Zeit minutengenau eingestellt wurde, erlischt das Blinksignal. Damit ist die Tageszeit fixiert.

Um Zeitkorrekturen (bspw. Sommer-/Winterzeit) vorzunehmen, drücken Sie beim ausgeschalteten Gerät gleichzeitig die Tasten I→I und →I und ändern die Einstellung durch Rechts- oder Linksdrehen mit dem Einstellknopf. Der Signalton ist in diesem Fall ohne Bedeutung. Tageszeiteinstellungen sind nur bei ausgeschaltetem Backofen und ohne eingestellte Kindersicherung möglich.

Erste Reinigung

Zum Einschalten der Backofenbeleuchtung Taste I drücken.

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen und der Backofen einmal aufzuheizen.

Alle beweglichen Teile aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Den Backofen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen. Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden (Taste I drücken - nach 6 Sekunden ertönt ein Signal, gleichzeitig läuft das Gebläse der Gehäusekühlung).

Erstes Aufheizen

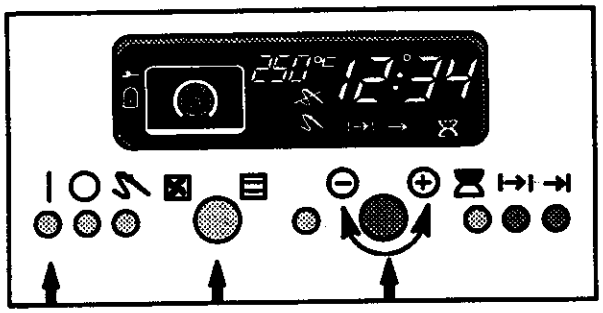
Drücken Sie die Taste I,

Drehen Sie den linken Einstellknopf nach rechts auf Symbol (Pizzastufe)

Dann mit dem rechten Drehknopf die höchstmögliche Temperatur - 250 °C einstellen
(= rote Temperaturangabe oben im Anzeigefeld)

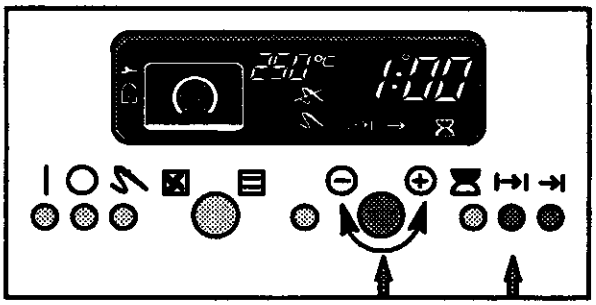
Den geschlossenen Backofen dann in Einstellung Pizzastufe mit 250 °C etwa 60 Minuten betreiben.

- der Backofen wird eingeschaltet.



Drücken Sie die Taste I→I

Im Display unter der Tageszeit leuchtet das gleiche Symbol auf.



Stellen Sie nun mit dem rechten Einstellknopf eine Stunde (1:00) ein.

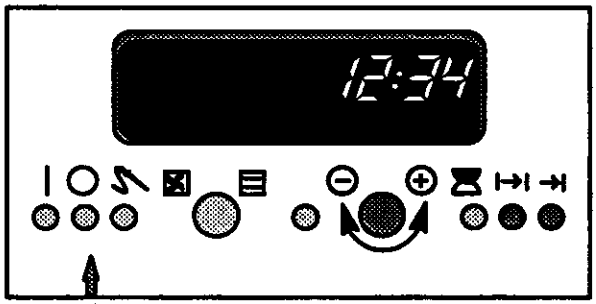
Nach 6 Sekunden werden die Heizelemente und der Zeitablauf eingeschaltet.

Während des ersten Aufheizens verdampft das Verarbeitungsmittel der Backofenisolierung (Geruchsbildung, mögliche Schleimhautreizung). Öffnen Sie das Fenster oder schalten Sie die Raumbelüftung ein. Sorgen Sie in jedem Fall für ausreichend Frischluftzufuhr und halten Sie sich während dieser Zeit nicht ständig im Raum auf.

Nach Ablauf einer Stunde ertönt ein dreifaches Signal und die Backofenheizung wird abgeschaltet.

Mit Drücken von Taste O wird der Backofen ausgeschaltet.

Das Symbol der eingestellten Garmethode blinkt etwa 3 Minuten lang. Währenddessen ertönt alle 10 Sekunden ein Signal. Nach Ablauf der 3 Minuten wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.



Die Garmethoden und ihre Anwendung

Vor allen Einstellungen von Garmethode, Temperatur oder Zeit muß Taste I gedrückt werden.

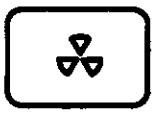
Beleuchtung
separate Einstellung z.B. zum Reinigen oder Vorbereiten von Garvorgängen. Bei allen Garmethoden ist die Beleuchtung mit eingeschaltet.

Dampfgaren - feste Temperatureinstellung 98 °C
für Garvorgänge in reinem Dampf,
speziell für Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder sonstige Beilagen und zur Unterstützung beim Brotbacken u.a..
Einsatz des Speisenthermometers ist nicht möglich.

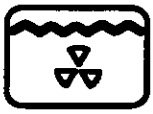
Intervallgaren - mit 75 % Heißluft und 25 % Dampf,
120 °C Temperatur-Voreinstellung zur zeitw. Unterstützung beim Backen und Braten, zum Regenerieren von gekühlten und gefrorenen Speisen.
Einsatz des Speisenthermometers ist nicht möglich.

Heißluft - Rückwandheizkörper
160 °C Temperatur-Voreinstellung regelbar zwischen 30 und 250 °C, zum Backen und Braten in bis zu 3 Ebenen gleichzeitig.
Einsatz des Speisenthermometers ist möglich.

Pizzastufe - Heißluft mit Unterhitze
160 °C Temperatur-Voreinstellung regelbar zwischen 30 und 250 °C für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen.
Einsatz des Speisenthermometers ist möglich.



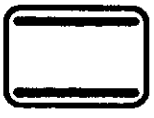
Lüfterstufe - Backofengebläse ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen
z.B. von Sahne- oder Cremetorten.



Turbogrill - Infrarotgrill und Backofenventilator
160 °C Temperatur-Voreinstellung regelbar zwischen 30 und 240 °C, für hohe Grilladen, z.B. Rollbraten, Geflügel, ...
empfohlener Temperaturbereich 150 - 190 °C.
Einsatz des Speisenthermometers ist möglich.

Infrarotgrill
230 °C Temperatur-Voreinstellung regelbar zwischen 30 und 240 °C , zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut, empfohlener Temperaturbereich 210 - 240 °C.
Einsatz des Speisenthermometers ist nicht möglich.

Großflächengrill - Infrarotgrill und Oberhitzeheizkörper
230 °C Temperatur-Voreinstellung regelbar zwischen 30 und 240 °C, zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut, empfohlener Temperaturbereich 210 - 240 °C.
Einsatz des Speisenthermometers ist nicht möglich.



Ober-/Unterhitze
180 °C Temperatur-Voreinstellung, regelbar zwischen 30 und 250 °C, zum Backen und Braten auf einer Ebene.
Einsatz des Speisenthermometers ist möglich.

Vor dem Einstellen von Garmethode, Temperatur und Zeit muß generell die Taste I gedrückt werden. Ausnahme: Timer.
Ein kurzer 3facher Signalton zeigt Einstellfehler an. Drücken Sie in diesem Fall die Taste O und beginnen neu mit Taste I.

Garmethoden

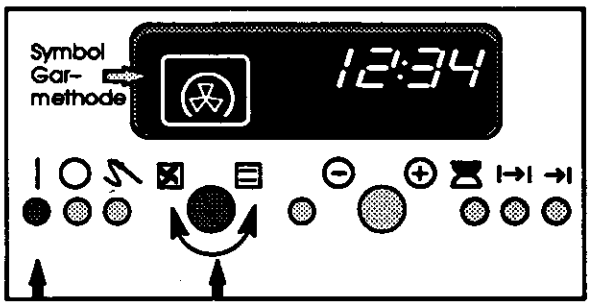
Die Garmethoden **Dampf, Intervallgaren, Heißluft, Pizzastufe, Grillen** (mit Umluft, große und kleine Grillfläche) und **Ober-/Unterhitze** können wahlweise für unterschiedliche Zubereitungen eingesetzt werden.

Die Garmethoden und Backofen-Temperaturen werden mit der elektronischen Steuerung eingeschaltet und manuell zum gewünschten Zeitpunkt (Taste O) oder automatisch nach Zeitprogrammierung abgeschaltet.

Das Leuchtsymbol im Rahmen, der den Backofen symbolisiert, weist auf die eingestellte Garmethode hin und dient damit auch als Einschaltkontrolle.

Drücken Sie die Taste I.

Die Backofenlampe leuchtet und danach können Garmethode, Temperatur und ggf. Zeitablaufprogramme eingestellt werden.



Wählen Sie mit dem linken Drehknopf die beabsichtigte Garmethode aus.

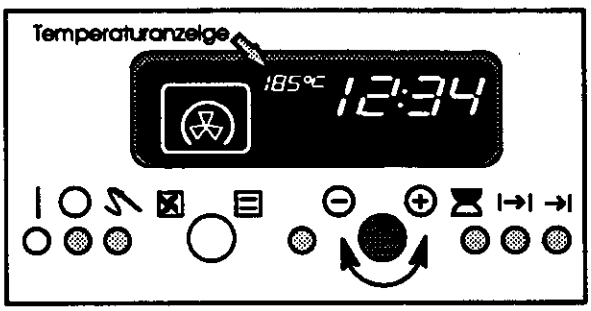
Die Reihenfolge der Garmethoden entspricht - bei Drehen nach Rechts - der Darstellung auf Seite 11. Das Symbol für die eingestellte Garmethode leuchtet im Display auf.

Jeder Garmethode ist ein praxisbezogener Temperaturwert zugeordnet. Wenn Sie keine andere Temperatur einstellen, schalten sich die Heizelemente nach 6 Sekunden ein .

Backofen-Temperatur

Gleichzeitig mit der Einstellung einer Garmethode erscheint im Anzeigefeld eine Temperatur-Voreinstellung. Diese Temperatur entspricht der Praxis vieler Zubereitungen. Wollen Sie eine andere Temperatur einstellen, so können Sie **mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ eine Temperatur zwischen 30 und 250 °C einstellen.**

Stellen Sie mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Temperatur zwischen 30 und 250 °C ein.



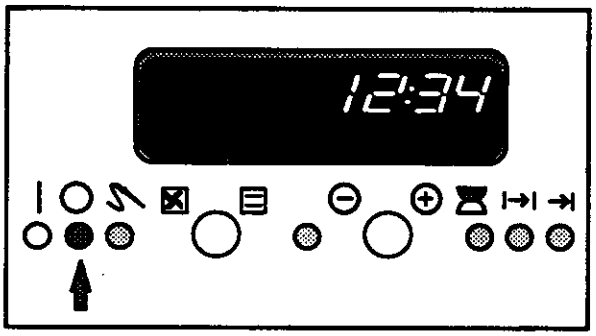
Nach 6 Sekunden wird der Backofen mit der gewählten Garmethode und eingestellten Temperatur automatisch eingeschaltet.

In der Temperaturanzeige erscheint die tatsächliche Backofentemperatur und der Aufheizvorgang wird in 5-Grad-Schritten angezeigt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (Signalton).

Wollen Sie den eingestellten Temperaturwert **kontrollieren**, so drehen Sie den rechten Drehknopf eine Raste nach links oder rechts, die eingestellte Temperatur wird nun angezeigt. Beim Weiterdrehen können Sie die Temperatur auf höhere oder niedrigere Werte **verändern**. Wenn der eingestellte Temperaturwert erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Die Backofentemperatur bleibt nun beliebig lange konstant, da die Heizelemente bei Erreichen bzw. Unterschreiten der Temperatureinstellung automatisch aus- und wieder eingeschaltet werden.

Der Backofen wird durch Drücken der Taste O ausgeschaltet.

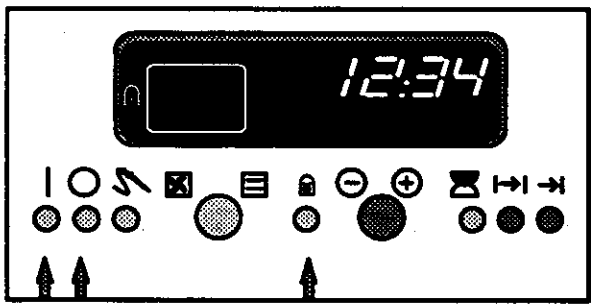


Wenn Sie beim Herausnehmen Ihrer Zubereitung die Backofenbeleuchtung einschalten wollen, so drücken Sie erneut die Taste I.

Kindersicherung
aktivieren/deaktivieren

Die Backofensteuerung kann vor unbedachtem Einschalten oder Verstellen mit einer Sicherheitssperre geschützt werden. Sie wird in dieser Gebrauchsanweisung als Kindersicherung bezeichnet. Wenn diese Einrichtung aktiviert ist, können spielende Kinder keine Einstellungen am Gerät vornehmen, die zur Überhitzung oder sonstigen Gefährdungen führen. Nutzen Sie diese Einrichtung auch bei längerer Abwesenheit.

Die Kindersicherung kann nur bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert oder deaktiviert werden.



Aktivieren der Kindersicherung:
zuerst die Taste KS drücken und festhalten (es ertönt ein dreifacher Signalton), **dazu die Taste I drücken und beide Tasten etwa 8 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten bis Symbol erscheint.**

Im Display erscheint das Symbol, zum Zeichen, daß die Kindersicherung aktiviert ist. Anschließend die Taste O drücken, das Gerät ist dann ausgeschaltet.

Bei aktivierter Kindersicherung muß bei allen Einstellvorgängen immer gleichzeitig die KS-Taste gedrückt werden. Das gilt auch für Korrekturen. Darin liegt der Sicherheitseffekt.
Mit der O Taste können Sie immer sofort, d.h. ohne Drücken der KS-Taste alle Garabläufe und Zeiten abschalten.

Deaktivieren der Kindersicherung: **Drücken Sie gleichzeitig die Tasten KS und 0 ca., 8 Sekunden lang, bis Symbol erlischt.**

Das Symbol im Display erlischt, es ertönt ein Signal.

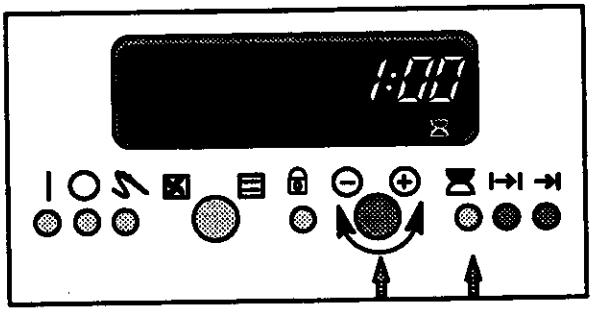
Achtung! - Einbauherd JEH 5690 (mit Kochstelle): Die Kindersicherung hat keine Wirkung auf die 4 Kochstellenschalter.

Timer / Kurzzeitwecker

Der Timer hat keine ein- oder ausschaltende Wirkung. Er kann zum Überwachen und Kontrollieren von Garzeiten und Abläufen in der Küche, auch unabhängig vom Backofen, eingesetzt werden.

Drücken Sie die Taste ⧗

Im Anzeigefeld blinkt das Timer-Symbol und **: 00.**



Mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ können Zeitabläufe von 1 Minute bis 9 Stunden/59 Minuten eingestellt werden.

Die Ziffern im Anzeigefeld sind volle Minuten. Etwa 6 Sekunden nach Einstellung beginnt der Zeitablauf, das Timersymbol leuchtet und die ablaufende Zeit wird angezeigt.

Ein akustisches Signal (3fach) weist Sie auf die abgelaufene Einstellung hin. Das Timersymbol blinkt und ein Signalton wird im 10 Sekunden-Abstand wiederholt. Er kann durch Drücken der Timertaste sofort abgestellt werden. 3 Minuten nach Ablauf schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Der Timer kann gleichzeitig mit automatischen Zeitabläufen eingestellt werden. In diesem Fall zeigt das Display die Timer-Einstellung an, während die Automatikeinstellungen weiterlaufen.

Automatikprogramme

Vorbemerkungen: Bevor Sie Automatikprogramme mit der elektronischen Backofensteuerung einstellen, muß die Garmethode und die Temperatur gewählt werden. Ohne diese Einstellungen können keine Zeiteinstellungen für automatischen Ablauf vorgenommen werden. Ein dreifacher Signalton macht Sie auf Einstellfehler aufmerksam.

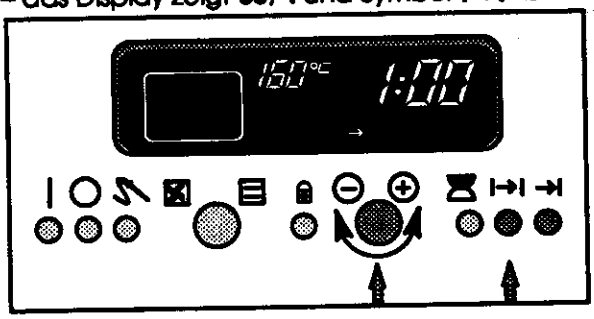
Abschaltautomatik I - Die *Gardauer* wird eingestellt

***Gardauer** ist die Zeit, die für das Garen einer Speise benötigt wird. Die Gardauer beginnt sofort nach Einstellung der Zeit und wird nach Ablauf automatisch abgeschaltet.*

Drücken Sie die Taste I→I,

– das Display zeigt **00,** : und Symbol **I→I** blinkt.

Stellen Sie mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Gardauer ein.



Für Gardauerprogramme können Sie Zeiten von 1 Minute bis 9 Stunden/59 Minuten einstellen, in Minutenschritten. Der Backofen ist vom Zeitpunkt der Einstellung bis zum Ablauf der Gardauer eingeschaltet. Im Display wird die ablaufende Gardauer angezeigt. Korrekturen sind möglich, indem Sie erneut die Taste **I→I** drücken und mit dem Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Veränderung der Zeiteinstellung vornehmen.

Ein akustisches Signal (3fach) meldet das Ende der Gardauer. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Garmethode blinkt.

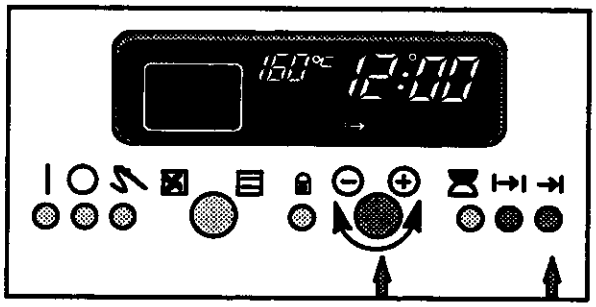
Die Backofenheizung ist abgeschaltet, ein Signalton wird im 10-Sekunden-Intervall etwa 3 Minuten lang wiederholt. Drücken Sie die Taste **O**, die Backofenbeleuchtung und der Signalton erlöschen.

Abschaltautomatik II - Die *Abschaltzeit* wird eingestellt

*Die **Abschaltzeit** ist der Zeitpunkt, zu dem eine Speise fertig sein soll. Sofort nachdem die Abschaltzeit eingestellt ist, beginnt die Gardauer. Sie wird nach Zeitablauf automatisch beendet.*

Drücken Sie die Taste →|

– das Display zeigt **00**, : und Symbol →| blinken .



Stellen Sie mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Abschaltzeit ein.

Das Display zeigt nun die während des gesamten Ablaufs die Abschaltzeit an und Symbol →| leuchtet.

Die Zeiteinstellung kann nicht über den 24 Stunden-Bereich hinaus vorgenommen werden. Der Backofen ist vom Zeitpunkt der Einstellung bis zum Erreichen der Abschaltzeit in Betrieb, im Display wird diese Zeit angezeigt. Korrekturen sind möglich, indem Sie erneut die Taste →| drücken und mit dem Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Veränderung der Zeiteinstellung vornehmen.

Der Backofen kann mit Taste O abgeschaltet werden oder die Automatikschaltet das Gerät nach 3 Minuten automatisch aus.

Ein akustisches Signal (3fach) macht Sie bei abgelaufener Zeiteinstellung auf das Ende des Garvorgangs aufmerksam. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Garmethode blinkt.

Bis zum automatischen Abschalten des Signaltons nach 3 Minuten wird im 15 Sekunden-Abstand ein Signalton wiederholt. Mit Taste O kann das Gerät auch vorher ausgeschaltet werden.

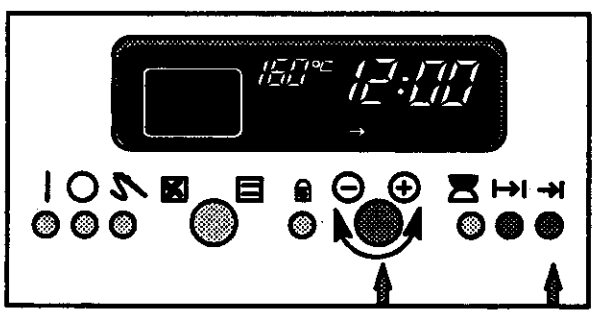
Ein- und Abschaltautomatik

Gardauer und *Abschaltzeit* werden eingestellt

Die Gardauer beginnt zu einem späteren Zeitpunkt und wird zur eingestellten Abschaltzeit automatisch abgeschaltet. Der Beginn der Gardauer ergibt sich aus Abschaltzeit minus Gardauer.

Drücken Sie die Taste |→|

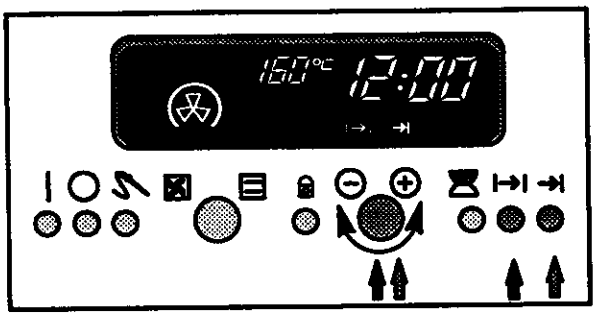
– das Display zeigt **00**, : und Symbol |→| blinken.



Stellen Sie mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Gardauer ein.

Dann Taste →| drücken und mit dem rechten Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Abschaltzeit einstellen,

das Display zeigt den Abschaltzeitpunkt der bereits eingestellten Gardauer (= aktuelle Tageszeit + Gardauer / Bsp.: 10.30 Uhr + 1 Std 30 Min = 12.00 Uhr) : und Symbol →| blinken.



Nach 6 Sekunden werden Backofenfunktion und -beleuchtung ausgeschaltet, im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der gewählten Funktion (ohne Rahmen), die aktuelle Tageszeit und die Symbole |→| und →|.

Durch Drücken der Taste |→| können Sie die eingestellte Gardauer und durch Taste →| den Abschaltzeitpunkt im Anzeigefeld kontrollieren. Korrekturen sind möglich, indem Sie erneut die Taste |→| oder →| drücken und mit dem Drehknopf ⊖⊕ die gewünschte Veränderung von Gardauer oder Abschaltzeit vornehmen.

Der Gardauerbeginn errechnet sich aus Abschaltzeit minus Gardauer. Zu diesem Zeitpunkt wird die gewählte Garmethode eingeschaltet, im Anzeigefeld erlischt →| und das Anzeigefeld gibt die ablaufende Gardauer wieder.

Ein akustisches Signal (3fach) macht Sie bei abgelaufener Zeiteinstellung auf das Ende des Garvorgangs aufmerksam. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Garmethode blinkt.

Der Backofen wird mit Taste O abgeschaltet.

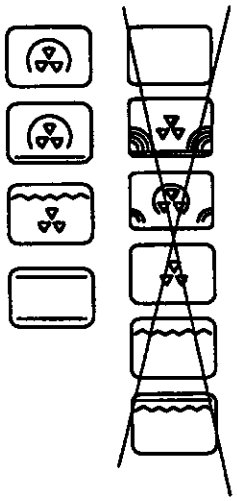
Bis zum automatischen Abschalten des Backofens nach 3 Minuten wird im 15 Sekunden-Abstand ein Signalton wiederholt. Mit Taste O kann das Gerät auch vorher ausgeschaltet werden.

Speisenthermometer

Gardauer mit Kerntemperatur-Automatik

Einsatzmöglichkeit

JA **NEIN**



Mit dem Speisenthermometer wird beim Garen die Temperatur im Kern der Speise gemessen und die Gardauer automatisch beendet. In diesem Kapitel wird die Schaltfunktion und der Einstellvorgang des Speisenthermometers beschrieben, die Hinweise für den praktischen Einsatz finden Sie im Kapitel Anwendungshinweise.

Die Einsteckbuchse für das Speisenthermometer in der rechten Seitenwand ist mit einer Abdichtklappe verschlossen. Die Klappe soll immer geschlossen sein, wenn das Speisenthermometer nicht benutzt wird.

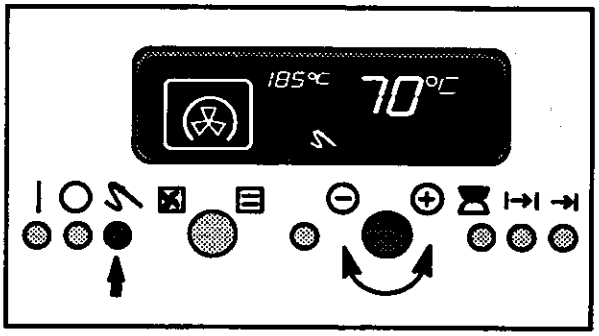
Der Stecker des Speisenthermometers wird bis zum Griff in die Buchse in der rechten Backofenseitenwand eingesteckt.
Im Display erscheint Symbol

Die Benutzung des Speisenthermometers ist nicht bei allen Garmethoden sinnvoll. Deshalb sind Einstellungen nur möglich mit den Garmethoden Heißluft, Pizzastufe, Turbogrill und Ober-/Unterhitze. Wenn Sie die Funktionen Dampfgaren, Intervallgaren, Infrarotgrill, und Großflächengrill einstellen erscheint im Display ein durchgestrichenes Speisenthermometer-Symbol in rot, als Hinweis, daß diese Kombinationen nicht möglich sind.

Stecken Sie den Spieß in das Gargut und schieben die Bratpfanne oder den Rost in den Backofen. Den Stecker des Speisenthermometers in die Backofenbuchse einstecken und den Backofen schließen.

Zeitgesteuerte Automatikprogramme sind in Verbindung mit dem Speisenthermometer nicht möglich.

Die Einsteckbuchse für das Speisenthermometer befindet sich in der rechten Backofenseitenwand. Eine Klappe verschließt die Öffnung.



Drücken Sie die Taste ⇗ nachdem Sie Garmethode und Backofentemperatur eingestellt haben. Die Zeitanzeige im Anzeigefeld schaltet um auf Celsius-Gradangaben und die Temperaturstufe 70 °C. Stellen Sie mit dem rechten Drehknopf die gewünschte Kerntemperatur für Ihre Zubereitung zwischen 30 bis 99 °C ein.

Im Display leuchtet das Symbol der Garmethode, die eingestellte Backofentemperatur (rot), das Speisenthermometer-Symbol und die Kerntemperatur des Gargutes. Das Ansteigen der Kerntemperatur wird im Display angezeigt. Mit Tastendruck ⇗ kann der eingestellte Kerntemperaturwert abgefragt und, wenn nötig, mit dem Einstellknopf auch korrigiert werden.

Die Backofenfunktion wird automatisch abgeschaltet, wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

Ein dreifacher Signalton weist auf das Ende der Gardauer hin und ein Signal im 15-Sekundentakt ertönt 3 Minuten lang, bis zum automatischen Abschalten aller Funktionen der Elektroniksteuerung.

Anwendungshinweise

zu den einzelnen Backofen-Garmethoden

Die folgenden Kapitel sind nach Backofen-Garmethoden gegliedert und enthalten grundlegende Erklärungen und praxisbezogene Hinweise für die Anwendung beim Backen, Braten oder Grillen.

Sie werden ergänzt durch die Tabellen im Anhang. Diese geben Ihnen einen Überblick über Temperaturen, Gardauer, Einschubhöhe und Garmethoden von bekannten Zubereitungen. Dabei bitten wir zu beachten, daß die Zeiten und Temperaturen jeweils stark vom persönlichen Geschmack, der Beschaffenheit der Zutaten sowie dem verwandten Formenmaterial abhängig sind. Aus diesem Grund enthalten die Tabellen Temperaturbereiche (z.B. 150 °C - 170 °C). Auch ähnliche Zubereitungen in handelsüblichen oder zum Gerät gehörenden Kochbüchern weisen unterschiedliche Angaben auf. Von den angegebenen Richtwerten können Sie sicher leicht Ihre Erfahrungswerte ableiten.

Dampfgaren

Dampfgaren ist eine natürliche und gesunde Zubereitungsart für viele, zum Teil empfindliche Lebensmittel. Gegart wird in strömendem Dampf, der ausschließlich den Backofen erwärmt. Das Umluftgebläse sorgt für die gleichmäßige Verteilung des Dampfes im gesamten Garraum. Die Temperatur liegt bei etwa 98 °C.

Damit Dampf entsteht, wird Wasser benötigt. Das in die Schublade in der Bedienblende eingefüllte Wasser fließt in den Dampferzeuger im Boden des Backofens.
Zum Schutz gegen Fettspritzer oder andere Verschmutzungen ist der Dampferzeuger mit einem Rosettendeckel abgedeckt, der bei allen Betriebsarten immer aufgelegt sein soll.
Für Dampfgarvorgänge empfehlen wir, immer die voraussichtliche Gardauer mit der Zeitschaltautomatik (I→I) einzustellen. So können Sie sicherstellen, daß sich die Dampferzeugung im Backofen vor Ende des Zeitablaufs abschaltet und beim Öffnen der Tür kaum noch Dampf austritt.
Kurze Zeit (ca. 2 Minuten) nach dem Einschalten tritt Dampf durch die Rosettenabdeckung des Dampferzeugers aus. Ein Regler sorgt für die angemessene und sichere Dampfentwicklung.
Sollte das Wasser während eines Dampfgarvorgangs verbraucht sein, so macht Sie ein durchdringender Summton darauf aufmerksam, daß Wasser nachgefüllt werden muß. Die gegen Überhitzen des Dampferzeugers eingebaute Sicherheitsvorrichtung schaltet den Summton automatisch kurz nach dem Wassereinfüllen wieder ab.
Da drucklos im Dampf-Strömungsverfahren gegart wird, ist der Backofen unverriegelt.
Wegen schwankender Temperaturen und Energieverlust sollte die Backofentür nur zu notwendigen Arbeiten am Gargut geöffnet werden. Dabei tritt Dampf aus, der jedoch sofort von der Umgebungsluft abgekühlt wird, also ungefährlich ist.
Sollten Sie die Backofentür mehrfach geöffnet haben, muß die in Tabellen angegebene Gardauer einige Minuten verlängert werden.

Etwa 5 Minuten vor Ende der eingestellten Dampfgarzeit wird die Dampferzeugung automatisch abgeschaltet. Der Dampf im Backofen wird abgebaut, so daß beim Öffnen der Tür nur noch Dampf von den heißen Speisen entweicht.
Durch die Dampfgareinrichtung werden dem Backofen neue Anwendungsbereiche erschlossen.
Die besonderen Vorzüge des Dampfgarens sind:

- Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten, da ohne Wasser und Fettzugabe gegart wird.
- Gemüse trocknet nicht aus und behält sein frisches Aussehen.
- Mit Dampf im Backofen können Sie alle Gemüsearten, ob frisch oder gefroren und Kartoffeln zubereiten.
- "Kochen" im Dampfgarherd ist dem Kochen im Topf überlegen. Gemüse mit Fonds, wie z.Bsp. Sauerkraut mit Fleisch, kann zusammen gegart werden.
- Teigwaren, Reis, Griesgerichte, Fleisch frisch oder geräuchert werden im Dampf vorteilhaft zubereitet.
- Pochieren ganzer Fische, Blanchieren von Gemüse gelingt mit Dampf rationeller und schonender.
- Speisen können auf dem Serviergeschirr erwärmt oder gegart werden .
- Zum Dampfgaren ist jedes Geschirr geeignet, das die Siedetemperatur – also maximal 100 °C aushält.
- Und nicht zuletzt erleichtert kurzfristiger Dampfbetrieb die Backofenreinigung.

Dampfbetrieb vorbereiten, einstellen und ausschalten.

Wasser in die Wasserschublade in der Bedienblende einfüllen. Der Dampferzeuger faßt etwa $^3/_4$ Liter (750 ccm) . Zur Verhinderung von Kalkansatz können Sie dem Wasser etwas Essig beigeben.
Die elektronische Backofensteuerung einstellen: mit Taste I einschalten, Funktionswähler auf Symbol Dampfgaren einstellen und die erforderliche Gardauer mit Tastendruck I→I und Drehknopf für die Zeit (+/-)einstellen.
Beachten Sie bitte bei der Zeiteinstellung, daß durch den etwa 5minütigen Entdampfungsvorgang am Ende der Gardauer und die Aufheizzeit von etwa 2-3 Minuten Zeiteinstellungen unter 10 Minuten nur wenig Wirkung haben.

Nach etwa 2 Minuten ist das Wasser im Dampferzeuger heiß und der erste Dampf sichtbar. Ein einfacher Signalton zeigt an, daß die Gartemperatur von 98 °C erreicht ist. Das Ende der Gardauer wird durch einen dreifachen Signalton angezeigt. Mit Taste O wird der Backofen abgeschaltet. Restliches Wasser mit einem Schwamm aus dem Dampftopf aufsaugen.

Den nicht benutzten Backofen nach Dampfgarvorgängen nicht fest verschließen, sondern die Tür am Verschluß angelehnt lassen. Dann kann restliche Feuchtigkeit abtrocknen. Sollten Sie den Backofen längere Zeit nicht benutzt haben, so empfehlen wir, vor erneutem Gebrauch, die Wasserschublade, Schlauchverbindungen und den Dampftopf gründlich durchzuspülen.

Intervallgaren

Diese Zubereitungsart mit 25 % Dampf und 75 % Heißluft in stetem Wechsel wirkt sich beim Auftauen und Erwärmen (Regenerieren) von bereits gegarten, portionierten Speisen besonders schonend aus.

Ganze Braten vor dem Regenerieren aufschneiden. Unabhängig von Menge und Ausgangstemperatur werden Speisen in kurzer Zeit erhitzt und sind servierfertig. Qualität und Farbe bleiben erhalten.

Diese Beheizungsart wird außerdem vorteilhaft eingesetzt bei Back- und Bratgut, das zuerst langsam aufgehen soll, wie Brot, Brötchen, Vollkorn-Backwaren etc.
- die Kombination von Heißluft mit Dampf verbessert das Ergebnis beim Brot- und Kuchenbacken und Braten.
- bei Temperaturwählerstellung 50 °C kann man Kuchen oder Brot bereits im Backofen aufgehen lassen und anschließend bei entsprechender Temperatur backen.

Zum Intervallgaren verwenden Sie übliche Backformen oder hitzebeständige Formen und Bratgeschirre, wie beim Heißluftbetrieb.

Die Temperaturen hängen von der Art der Speisen ab. Zum Regenerieren sind etwa 120 bis 160 °C erforderlich, beim Backen und Braten entsprechend höher. Hinweise finden Sie in den Tabellen.

Intervallgaren vorbereiten, einstellen und ausschalten.

Füllen Sie eine ausreichende Wassermenge ein (siehe „Dampfgaren"). Die elektronische Backofensteuerung einstellen: mit Taste I einschalten, linken Drehknopf auf Symbol INTERVALLGAREN einstellen, die Temperaturvoreinstellung beträgt 120 °C, diese kann mit dem +/-Drehknopf der Anwendung entsprechend verändert werden. Die erforderliche Gardauer mit Tastendruck I→I und Drehknopf für die Zeit (+/-)einstellen.
Nach etwa 2 Minuten ist das Wasser im Dampferzeuger heiß und der erste Dampf sichtbar. Ein einfacher Signalton zeigt an, wenn die Gartemperatur erreicht ist. Das Ende der Gardauer wird durch einen dreifachen Signalton angezeigt. Mit Taste O wird der Backofen abgeschaltet.

Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heiße Luft im Backofen intensiv bewegt und sorgt so für gleichmäßige Garung.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen gleichzeitig nutzen. Wir empfehlen:
- 1 Blech: Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubleisten **1** und **3**
- 3 Bleche: Einschubleisten **1, 3** und **4**
- 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubleiste **1**
- flache Form: Rost in Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 flache Formen: je 1 Rost in Einschubleiste **1** und **3**.

Mit der Rostwölbung nach oben oder unten kann die Höhe zusätzlich variiert werden

Im Heißluftbereich wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als im herkömmlichen Backofen. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Kochbüchern oder auf Packungen von Backmischungen, tiefgekühlten Speisen etc. für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Back- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heißluft können Sie dunkle und helle Backformen, Backkeramik, hitzebeständige Formen und Töpfe verwenden. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Gartemperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen. Ausgenommen sind Zubereitungen mit kurzer Gardauer wie Filet und alle Kurzbratstücke, Roastbeef, Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen und Biskuitrollen.

Zum Vorheizen wird der Backofen eingeschaltet und die gewünschte Garmethode und Temperatur eingestellt. Der Signalton nach einigen Minuten zeigt an, daß die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist und das Gargut nun eingeschoben werden kann.

Kombination Heißluft und Dampf
zur Zubereitung kompletter Menus

Mit der Kombination von Heißluft und Dampf in Folge beweist das Multi-Dampfgargerät einmal mehr seine Vorzüge. Nacheinander und bei Dampfbetrieb dann miteinander, sozusagen in einem Ablauf, können Fleisch, Gemüse und Beilagen im Backofen gegart werden, so, daß sie gleichzeitig servierfertig sind.

Zum Beispiel wird mit Heißluft ein Braten braun und knusprig angebraten. Dann stellen Sie das fertig angerichtete Gemüse und vorbereitete Beilagen auf Servierplatten oder in Schüsseln zu dem Braten in den Backofen und setzen das Ganze noch etwa $^1/_2$ Stunde "unter Dampf".

Der Garablauf beginnt mit der Heißluft-Gardauer, die durch die elektronische Backofensteuerung abgeschaltet wird. Nach dem Signalton am Ende der Heißluft-Gardauer schieben Sie nun Gemüse, Beilagen, etc. zum Braten in den Backofen und stellen mit der elektronischen Backofensteuerung die Garmethode Dampf und die (für die Beilagen) benötigte Gardauer ein.

Ihr Menu wird gleichzeitig fertig, der Braten verliert kaum Gewicht, Gemüse und Beilagen behalten Vitamine und Mineralstoffe, Form und Farbe des frischen Gargutes und schmecken besser als herkömmlich zubereitet.

Diese Kombination ist nur mit getrennter Einstellung der beiden Garabläufe Heißluft und nachfolgend Dampfgaren möglich.

Pizzastufe

Die Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teigen mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet.
Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen. Es gelten die Anwendungshinweise für das Garen mit Heißluft.
Zusätzliche Strahlungswärme führt in Einschubleiste 2 zu kräftigerer Krustenbildung, die z.B. bei Pizza oder Obstkuchen auf dem Blech erwünscht ist, und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges.
In den oberen Einschubleisten kann bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Ober- und Unterhitze

Ober- und Unterhitze ist die herkömmliche Garmethode von Elektrobacköfen. Heizkörper im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperaturen können von 30 bis 250 °C eingestellt werden.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur auf einer Ebene möglich:
- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubleiste **2** oder **3**
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform – in Einschubleiste **1**

Back- und Bratgeschirr

Helle und glänzende Bleche oder Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und beeinträchtigen das Garergebnis. Verwenden Sie deshalb möglichst nur das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.
Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech wählen Sie bitte die niedrigere Einschubleiste, oder die Rostwölbung nach unten.

Vorheizen ist, wie bei Garvorgängen mit Heißluft, nur in Ausnahmefällen erforderlich.

Speisenthermometer

Gartemperaturen verschiedener Fleischarten

Fleischart	Kerntemperatur im Fleischkern °C
Roastbeef	45-55 englisch 55-65 medium 65-75 durchgebraten
Rinderfilet	45-55 englisch 55-65 medium 65-75 durchgebraten
Rinderbraten	75–80 vollgar
Schweinebraten, mager	70–75 vollgar
Schweinebraten durchwachsen	75–80 vollgar
Schweinelende	65–70 Kern rosa
Hackbraten	80-90 vollgar
Kassler	70-75 vollgar
Kalbsbraten	75-80 vollgar
Lammbraten	70-75 vollgar
Geflügel Pute Hähnchen, Ente Gans	 85-90 vollgar 85-90 vollgar 90–95 vollgar
Wild	80–85 vollgar
Fisch	70 vollgar

Für den Betrieb mit dem Speisenthermometer können die Backofenfunktionen Heißluft, Pizzastufe, Turbogrill und Ober-/Unterhitze gewählt werden.

Das Speisenthermometer mißt beim Garvorgang im Backofen die Temperaturen im Kern des Gargutes und beendet den Garprozeß wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Die Backofentemperatur wird dem Gargut entsprechend eingestellt.

Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers in den Kern des Lebensmittels so ein, daß der Spieß kaum noch von der Backofenhitze beeinflußt werden kann, bei Geflügel in den Brustmuskel. Die Spitze des Speisenthermometers darf den Knochen nicht berühren. Fett verfälscht ebenfalls die Temperaturanzeige.

Nach dem Einschieben des Gargutes in den Backofen, wird der Anschlußstecker des Speisenthermometers in die Buchse in der Backofenseitenwand eingesteckt.

Einstellvorgänge siehe Kapitel „Elektronische Backofensteuerung".

Nachdem die Backofenfunktion durch das Speisenthermometer abgeschaltet wurde, zuerst den Stecker aus der Buchse ziehen (HEISS: Topflappen oder Thermo-Handschuh), dann das Gargut aus dem Backofen herausnehmen.

Durch die geringe Höhe der Grilladen bei den Betriebsarten Infrarotgrill und Großflächengrill und die kurzen Garzeiten ist der Einsatz des Speisenthermometers bei diesen Garmethoden nicht sinnvoll.

Nichtbenutztes Speisenthermometer nicht im Backofen aufbewahren.

Grillen

Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Vorheizen entfällt.

Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht ohne Aufsicht. Beim Turbogrillen bitte überprüfen, ob der Fettfilter eingehängt ist.

Zum Grillen muß die Garmethode und die Temperatur eingestellt werden, zum Flachgrillen hohe Temperaturen bis 250 °C, zum Turbogrillen 150 bis 190 °C. Die Wahl der Garmethode hängt von der Menge und Höhe des Grillgutes ab.

Infrarotgrill

An der Backofendecke ist der Infrarotgrill fest eingebaut. Die Hitze strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen.

Für kleinere Mengen flacher Grilladen, aber auch noch halbe Hähnchen, gibt der Infrarotgrill die Gewähr für gutes Gelingen

Wollen Sie jedoch auf der **gesamten Rostfläche** Steaks oder flache Stücke grillen, dann wählen Sie

Großflächengrill

Bei dieser Garmethode wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.

Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut, wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet, außerdem zum Überbacken von Toast, zum Überflämmen von Marzipan oder Eis oder zum Überkrusten von Aufläufen.

Da die Infrarotstrahlen nur auf der Oberfläche der Grilladen knusprig bräunen können, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden. Bei beiden Garmethoden wird die Bratpfanne in Einschubleiste 1 geschoben, die Grilladen auf dem Rost, je nach Höhe, in Einschubleiste **3** oder **4**, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.

Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander grillen, sollten Sie die Bratpfanne nach jedem Vorgang reinigen.

Turbogrill

Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel wählen Sie vorzugsweise die Garmethode Turbogrill.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberfläche des Grillgutes gebräunt und gegart, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig und braun und bleiben innen zart und saftig. Auch für Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Praktische Hinweise

. zum Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Fleischart, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

Rind, Wild	15 – 18 Minuten
Schwein, Kalb	15 – 18 Minuten
Filet, Roastbeef	10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.
Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.
Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.
Für geruchsintensive Zubereitungen, z.B. Braten von Geflügel, können Sie im Heißluftbetrieb Spezial-Bratfolie verwenden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Folienherstellers.

. zum Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Bratpfanne in Einschubleiste 1 und den Rost unmittelbar darüber auf die Leiste.
Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann $^1/_2$ Liter heißes Wasser ein.

. zum Braten in der Pfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen.

. zum Backen mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 – 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Bäckt Kuchen nämlich zu schnell von oben zu, so geht er nicht richtig auf oder er kann zusammenfallen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.
Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.
Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. Verlängerung der Dauer ist dann notwendig.
Teigmengen in einer Form, größer als in den Rezepten vorgesehen, erfordern längere Backzeit, hingegen Rezeptmengen, die auf 2 Formen verteilt werden, verringern die Backdauer.

Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Einkochen

.. im Backofen mit Heißluft

Bis zu 6 vorbereitete Gläser (1 oder $1^1/_2$ Liter) können in die Bratpfanne gestellt werden. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren.
Nur Gläser gleicher Größe und mit gleichem Inhalt zusammen einkochen. Die Gläser müssen fest zugeklammert sein.
Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Bajonettverschluß oder Metalldosen dürfen nicht verwendet werden.
Die Bratpfanne in Einschubleiste 1 des kalten Backofens einschieben und 1 Liter warmes Wasser einfüllen.
Eine dicke Lage nasses Papier, über die Gläser gelegt, schützt die Gummiringe.
Stellen Sie die Elektroniksteuerung auf Heißluft und die Temperatur gemäß der Schalttabelle zum Einkochen ein.

Beobachten Sie das Einkochgut. Sobald in den Gläsern in kurzen Abständen Luftperlen aufsteigen – etwa nach 35 bis 45 Minuten – ist der Einkochvorgang gemäß Tabellenangaben hinsichtlich Zeit und Temperatur fortzusetzen.
Lassen Sie die Gläser im ausgeschalteten Backofen noch mindestens 20 Minuten abkühlen.

Tabelle Einkochen im Backofen

	Temperatur Einstellung °C	sterilisieren bis Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	—
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch, Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen, unreife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	150 °C 15 Min
Gemüse Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Möhren, Spargel, Pilze,	150–160	ca 45 Min	150 °C 80–120 Min
Apfelmus, Tomatenmark	150–160	30–45 Min	120 °C 15–20 Min
Pflaumenmus	180–200	20–30 Min	50 °C 6–8 Std
Fleisch	150–160	30–45 Min	120 °C 60–90 Min

Beispiele für Dampfgaren

Zubereitung	Garmethode	Einschubleiste	Zeit in Minuten
150g parboiled Reis, 1/4 l Wasser Langkornreis 150 g, 1/4 l Wasser Vollkornreis 150 g, 1/4 l Wasser		1 1 1	35 35 60
Salzkartoffeln (mehligkochend) 1 kg Salzkartoffeln (festkochend) 1 kg		1 1	30 35
Pellkartoffeln, 1000–3000 g		1 und 3	40
Erbsen,tiefgekühlt, 800–1000 g		2	30
Gemüseplatte Rosenkohl, Möhren, Blumenkohl	Dampfgaren	2	30 – 35
Forelle auf Lauch und Möhren		2	25
Hefeklöße, 500 g Mehl		1 und 3	20

Beispiele für Intervallgaren

Zubereitung	Garmethode	Temperatur °C (vorheizen)	Einschubleiste	Zeit in Minuten
Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlmenüs (bis zu 6) Erwärmen von Kühlmenüs (bis zu 6) Gemüseplatte		160 120–160 130–150	1, 3, 4 1, 3, 4 2	20–22 12–15 20
Brötchen backen (Vollkornmehl) (Weizenmehl Type 405) (Weizenmehl Type 1050)		210 – 220 220-230 210-220	1 und 3 1 und 3 1 und 3	18-20 18-20 18-20
Pasteten aufbacken		150	1 und 3	10

Beispiele für Menügaren mit Heißluft und Dampf in Folge

Zubereitung	Garmethode	Temperatur °C	Einschub-leiste	Zeit in Minuten	Beilagen einschieben
Rinderbraten, 1 kg Fleischhöhe 5 cm Kartoffeln, Rotkohl		175	1 3	80 35	nach 80 Minuten
Schweinebraten, 1,5 kg ohne Knochen, Fleischhöhe 7 cm Kartoffelklöße		180	1 3	65 35	nach 65 Minuten
Kalbsbraten 1 kg Höhe 5 cm Kartoffeln, Kohlrabi		180	1 3	50 35	nach 50 Minuten
Kassler, Kartoffeln, Sauerkraut		160	1 3	45 35	nach 45 Minuten
1 kg Schweinebraten, Möhren, Salzkartoffeln		175	1 3	60 35	nach 60 Minuten

Die Kerntemperatur bei Fleisch vor dem Umschalten auf Dampf sollte bei 60–63 °C liegen.
Rechnen Sie pro cm Fleischhöhe bei Schweinefleisch 8–10 Minuten und bei Rindfleisch 10–14 Minuten.

Beispiele für Backen mit Heißluft, Ober-/Unterhitze oder Pizzastufe

Gebäckart	Garmethode Heißluft		Backzeit	Garmethode O/U-Hitze		Garmethode Pizzastufe	
	Temperatur °C	Einschubleiste	etwa Minuten	Temperatur °C	Einschubleiste	Temperatur °C	Einschubleiste
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	150–160	1	65 – 75	170-180	1		
Frankfurter Kranz halbhohe Form	160–170	1 oder 2	35 – 50	170-180	1		
Königskuchen Kastenform	150–160	1 oder 2	60 – 75	165–175	1		
Sandkuchen Kastenform	160–170	2	60 – 70	160-170	1		
Obstboden	160–170	2 oder 3	20 – 30	**180–200**	**2**		
Boden in der Springform mit Belag	160–170	2 oder 3	45 – 50	180–200	2		
mit Obst–Belag auf dem Blech	160–170	2 oder 3	30 – 50	170-180	2	160	1 oder 2
mit trockenem Belag auf dem Blech	160–170	2 oder 3	25 – 40	170-180	2		
Honigkuchen auf dem Blech	150–160	2 oder 3	25 – 40	180–200	2		
Mürbeteig							
Tortenboden	150–160	2	20 – 35	190–200	2	150–160	1 oder 2
in der Form mit Quark	150–160	2	70 – 90	**170–180**	1	150–160	1 oder 2
in der Form mit Obst	160–170	2	30 – 50	180–200	1	150–160	1 oder 2
Blechkuchen mit Belag	160–170	2	30 – 40	175–190	2		
Nußkranz	160–170	2	35 – 45	170-180	2		
Biskuitteig							
Torte, 4 Eier, Form 26 cm Ø	160	2	30 – 40	**170–180 ***	1		
Rehrücken	160–170	2	40 – 55	**170-180 ***	1		
Tortenboden	160–170	2 oder 3	15 – 25	**180-190 ***	2		
Biskuitrolle	180–190	2 oder 3	15 – 20	**180-190 ***	2		
Hefeteig							
Napfkuchen	150–160	1 oder 2	45 – 60	170-180	1		
Kranzkuchen	160–170	1 oder 2	25 – 35	170-180	1 oder 2	160-170	
Hann. Butterkuchen	160–180	2 oder 3	15 – 30	190–210	2	160–180	1 oder 2
Streuselkuchen	160–180	2 oder 3	20 – 30	180–200	2	160-180	
Obstkuchen	160–180	2 oder 3	30 – 40	180–200	2	160–180	1 oder 2
Bienenstich	160–180	2 oder 3	20 – 30	180–200	2	160–180	1 oder 2
Blechkuchen mit Quarkbelag	160–170	2 oder 3	35 – 45	180–190	2	160–180	1 oder 2
Stollen, 500 g Mehl	160–180	2	50 – 65	175–190*	1 oder 2		
Zopf und Strietzel	160–180	2	25 – 35	190–200	2		
Kleingebäck		1 Blech:				Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind fettgedruckt Bei allen mit * gekennzeichneten Rezepturen sollten Sie den Backofen vorheizen. Ein Signalton zeigt an, wann die eingestellte Temperatur erreicht ist. Alle Temperatur- und Zeitangaben sind Richtwerte	
Baiser	50–100	2 oder 3	60 – 120	70–90 *	2		
Eiweiß–Gebäck (Makronen)	100–120		30 – 40	125–150 *	2 oder 3		
Mürbeteig	140–160	2 Bleche:	20 – 40	180–190 *	2 oder 3		
Lebkuchen/Honigkuchenteig	160–170	1 und 3	20 – 30	175	2 oder 3		
Blätterteig	190–200		20 – 30	200–220 *	2 oder 3		
Hefeteig	175–190	3 Bleche:	15 – 25	200 *	2 oder 3		
Biskuitteig	170–180	1, 3 und 4	10 – 20	180–200 *	2 oder 3		
Rührteig	170–180		15 – 25	180–200 *	2 oder 3		
Brandteig (Windbeutel)	190–200	1 Blech = 2 oder 3 2 Bleche = 1 u. 3	25 – 45	200–220 *	2 oder 3		
Strudel mit süßer Füllung	180–200	2.	35 – 45	200–220	2		

Beispiele für Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

* vorheizen

Alle Temperatur- und Zeitangaben sind Richtwerte	Garmethode Heißluft		etwa	Garmethode O/U-Hitze	
Bratgut	**Temperatur °C**	**Einschubleiste**	**Bratzeit in Min.**	**Temperatur °C**	**Einschubleiste**
Braten					
Schwein, Kalb, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Rind, Wild, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Filet, Roastbeef je cm Höhe	150 – 170	1	10 – 12	180 – 200	2
Hackbraten, 750 g Fleisch	180 – 200		35 – 50	200	2
Kurzbratstücke					
Würstchen "cordon bleu"	220*	2	6 – 8		
Schnitzel, paniert	220*	2	13 – 15		
Kotelett, paniert	220*	2	14 – 16		
Frikadellen	220*	2	15 – 20		
Leber	250*	2	6 – 10		
Hähnchenschnitzel, paniert	220*	2	15 – 20		
Fisch					
Dünsten, 1 – 1,5 kg am Stück	175 – 200	1	40 – 50	175 – 200	1
Braten, 1 – 1,5 kg am Stück	200 – 225	1	35 – 45	200 – 225	2
Fischfilet, Forellen	200 – 225	2	15 – 20	200 – 225	
Geflügel					
Ente, 1,5 – 2 kg	160 – 180	1	90 – 150	180	2
Gans, 3 kg	160	1	150 – 210	180	1
Hähnchen, 1 kg	160 – 170	1	45 – 60	200	2
Truthahn/Puter, 5 kg, gefüllt	160	1	180 – 240	160 – 175	1
Wild und Wildgeflügel					
Hase, 2 kg	170	1	60 – 90	180 - 200	2
Reh-Keule 2 kg	160 – 175	1	90 – 150	180 - 200	2
Hirsch-Keule, 2 kg	160 – 175	1	90 – 180	175 – 200	1
Fasan, Wildente, Rebhuhn	170 – 180	1	35 – 60		
Auftauen					
große Fleischstücke, 2 kg	ohne Temperatur-einstellung	1 oder 2			
Hähnchen		1 oder 2			

Beispiele für Überbacken mit Heißluft

* vorheizen

Zubereitung	Garmtehode Heißluft	Temperatur °C	Einschubleiste	Zeit in Min. etwa
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise		225	3	15–20
Ragout fin		220–240*	3	10–12
Toast, Weißbrot mit Belag		250*	1 und 3	6–8
Eis mit Baiser, überbräunen		250*	3	2–3

Beispiele für Infrarot- und Großflächengrillen

Grillgut	Funktions-schalter	Temperatur-wähler °C	Einschub-leiste	Rost mit Wölbung	Grillzeit in Minuten (ca.)
4 Schweinekoteletts natur		240	3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
Schweinemedaillons		230	4	unten	1. Seite 10–11 2. Seite 7
Filetsteaks		230	4	unten	1. Seite 12 2. Seite 10
2 halbe Hähnchen		230	3	unten	1. Seite 28 2. Seite 15
Hähnchenschenkel		230	3	oben	1. Seite 17 2. Seite 10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 5
Grillwürstchen, bis 12 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 7
Fischfilet, mariniert		230	3	oben	1. Seite 13 2. Seite 5
4 Regenbogenforellen		230	3	oben	1. Seite 11 2. Seite 10
Toastbrot, ohne Belag		240	4	unten	1. Seite 3–4
Toast, mit Belag		240	3	oben	1. Seite 10–11

Beispiele für Turbo-Grillen

Grillgut	Funktions-schalter	Temperatur-wähler °C	Einschubleiste für Brat- pfanne	für Rost	Grill-zeit Min.	wenden nach ... Minuten
Hähnchen 900 – 1000 g		160	1	2	60	30
Schweinekamm 1000 g		150	1	1	95	50
gefüllter Schweinenacken 1500 g		160	1	2	90	45
Roastbeef 1500 g		180	1	2	50	25
Nudelauflauf		160	–	1	45	–

Reinigung

von Glaskeramik-Kochfeldern und Metall-Kochmulden

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld gründlich und regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltsplan, Reinigungsmittel wie z.Bsp. Sidol-Stahlglanz, Stahlfix, Cillit, collo-lumeta oder WK-top und der mitgelieferte Reinigungsschaber.

Zur Pflege können sie bspw. cera-fix oder collo-profi verwenden.

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der Reinigungsmittel.

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel, abwischen.

Alle groben und anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Reinigungsschaber. Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol-Stahlglanz bzw. Stahlfix oder cera-fix.

Reinigungsmittel müssen grundsätzlich naß und vollständig weggewischt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Anschließend trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive oder kratzende Reinigungsmittel, wie Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersand und Schwämme mit kratzender Wirkung.

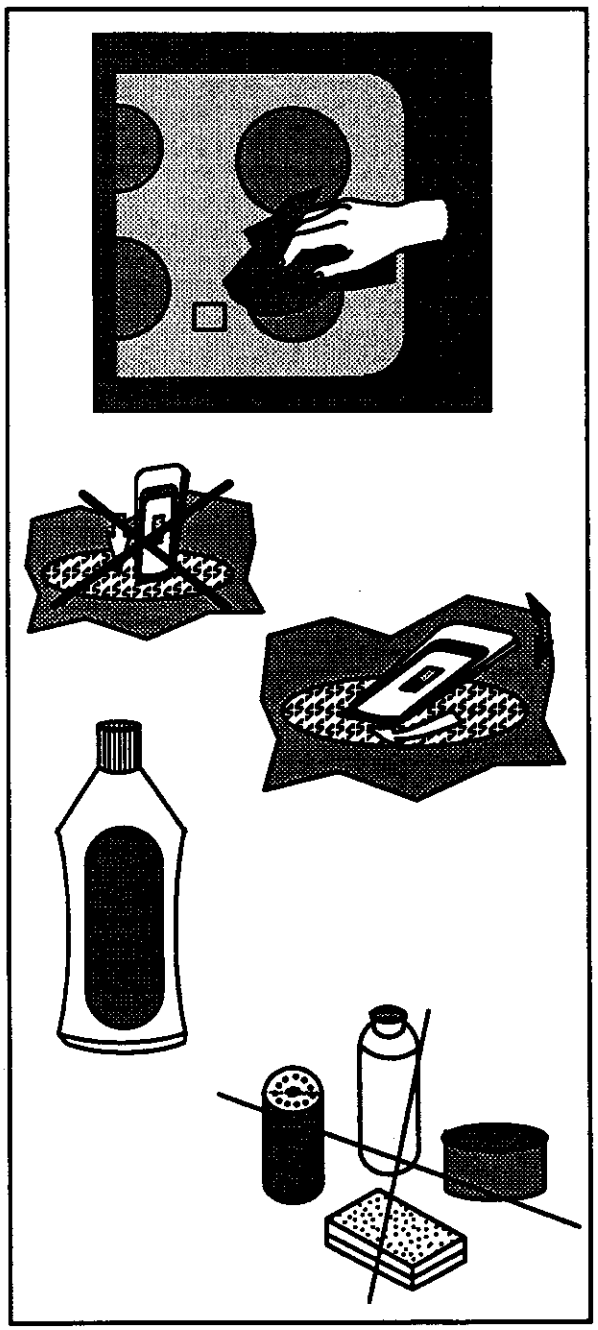
Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorangegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik-Fläche wirken. Das gilt ebenso für Töpfe und Pfannen aus Gußeisen oder Email-Geschirr mit elektrographitiertem Boden.

Töpfe nur mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Geschirr.

Halten Sie alle Gegenstände und Materialen, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.Bsp. Kunststoffe, Alufolien, auch Herdfolien. Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses **sofort – unbedingt noch im heißen Zustand** – mit dem Reinigungsschaber entfernen, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen durch ständige Pflege mit cera-fix oder collo-profi, besonders aber vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen.

Durch diese Mittel wird die Oberfläche geschützt und schmutzabweisend gemacht. Der Silikonfilm dieser Mittel ist jedoch bei den hohen Temperaturen in den Kochzonen nicht beständig. Die Kochfläche muß immer wieder neu behandelt werden.



BESONDERE PROBLEMFÄLLE

.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht
Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.

.. wenn sich metallischer Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen
Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol Stahlglanz oder Stahlfix entfernen.

.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Ausmuschelungen aufweist
Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

.. wenn dunkle Flecken entstanden sind
Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Stahlfix oder Sidol Stahlglanz keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

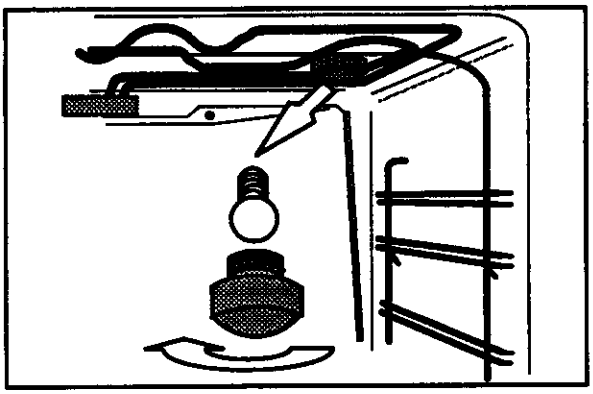
EMAILLIERTE ODER EDELSTAHL-KOCHMULDEN

Reinigen Sie die **Kochmulde** mit heißer Spülmittellauge und mit handelsüblichen Mitteln. Für **Edelstahlmulden** empfehlen wir z.B. Stahlfix oder Wenol zur Pflege. Für **emaillierte Mulden** ist die Behandlung mit Vaseline vor dem ersten Benutzen und danach in etwa 4-wöchigem Zeitabstand sinnvoll. Die laufende Reinigung wird dadurch erleichtert.
Kochplatten feucht abwischen und zum Trocknen kurz einschalten. Ansatz vom Überkochen leicht mit verseifter Stahlwolle abreiben. Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Pflegemittel oder harzfreiem Öl dünn einreiben.
Der **Edelstahlrand** kann bereits beim ersten Aufheizen oder bei intensivem Gebrauch gelbe bis bräunliche Verfärbungen zeigen. Das ist eine normale Reaktion, bedingt durch die hochwertige Materialbeschaffenheit. Mit geeigneten Pflegemitteln lassen sich diese Anlauffarben leicht wieder entfernen. Wir empfehlen die Verwendung von Chrom- oder Edelstahl-Putzmitteln, z.B. "Stahlfix".
Verwenden Sie insgesamt keine kratzenden oder scheuernden Schwämme und Reinigungsmittel.

AUSTAUSCH DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit einer oberen und einer seitlichen Leuchte ausgestattet.
Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen. Achten Sie darauf, daß der Backofenfunktionsschalter auf 0 steht, bevor Sie die Leuchten öffnen.

Die Backofenleuchte rechts oben in der Backofendecke hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.



Die seitliche Leuchte ist mit einem rechteckigen Spezialglas abgedeckt. Drücken Sie die Abdeckung an den Ecken mit einem breiten Schraubendreher vorsichtig aus der Halterung.

Für den Austausch benötigen Sie bis 300 °C temperaturbeständige Lampen,
oben: 40 Watt/230 V – E 14
seitlich: 25 Watt/230 V – E 14.
Sie erhalten diese in Elektro-Fachgeschäften oder beim Ersatzteil-Service.

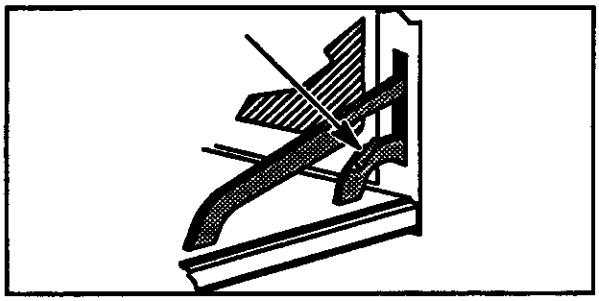
Reinigung

von Backofen, Zubehör und Gerätefront, Aus- und Einbau von Backofenteilen

Achten Sie bitte darauf, daß während der Reinigung keine Heizelemente im Backofen eingeschaltet und Heizkörper und Backofen vom letzten Gebrauch genügend abgekühlt sind. Nur die Backofenbleuchtung darf mit dem Funktionsschalter eingeschaltet werden.

Backofen

Achten Sie beim Reinigen der Tür im eingehängten Zustand darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben



Reinigen Sie den Edelstahlbackofen gründlich und regelmäßig nach jeder Benutzung.

Verschmutzungen können mit Spülmittellauge abgewaschen werden. Zum Schluß mit heißem Wasser, ohne Spülmittelzusatz, auswischen und trocknen.

Die Dampfeinrichtung kann auch für die Backofenreinigung genutzt werden. Bei fettverspritztem Backofen z. Bsp., 15–25 Minuten Dampfgaren einschalten.

Verschmutzungen, Speisen- und Gewürzansatz sind nach der Vorbehandlung mit Dampf angelöst und können mit Spülmittellauge abgewaschen werden.

Sollten nach mehrmaligen Bratvorgängen mit Heißluft oder Ober-/Unterhitze starke Verschmutzungen vorliegen, so säubern Sie das **kalte** Gerät am besten mit einem alkalischen Altzweckreiniger (z.Bsp. General, konzentriert). Lassen Sie das Reinigungsmittel 1 bis 2 Stunden einwirken und waschen Sie danach den Backofen mit warmem Wasser gründlich aus. Dampferzeuger durchspülen und austrocknen und abschließend nocheinmal 10 Minuten Dampfgaren einschalten.

Bei der Verwendung von Backofenspray raten wir zu Vorsicht. Informieren Sie sich über Anwendung und Wirkung in der Herstellerinformation und waschen Sie den Backofen abschließend gründlich aus. Dampferzeuger durchspülen und austrocknen und abschließend nocheinmal 10 Minuten Dampfgaren einschalten.

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine scharfen, kratzenden und scheuernden Mittel, Schwämme und Gegenstände. Sie beschädigen die glatte Edelstahloberfläche und erschweren spätere Reinigungsvorgänge.

Keine rostenden Teile in den Backofen bringen (auch Stahlwolle). Sollten infolge von Fremdrost Verfärbungen auftreten, müssen diese umgehend beseitigt werden. Ist mechanische Reinigung notwendig, bitte nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten verwenden.

Back-/Brat-/Grillrost, Bratpfanne, Backbleche und **Kuchenformen** mit warmer Spülmittellauge reinigen.

Fettfilter

Waschen Sie den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI-Lösung einweichen und wirken lassen.

Schalterblende und Backofentür
mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger säubern und trockenwischen. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.
Achten Sie beim Reinigen der Tür im eingehängten Zustand darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben.

Geräte mit Edelstahl-Außenfläche
Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.Bsp. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).
Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.
Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.
Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (feine waagerechte Linienführung) **nicht in Gegenrichtung der Struktur bearbeitet wird.**

Unterhitze-Heizkörper

Der Unterhitze-Heizkörper auf dem Backofenboden kann angehoben werden. So ist der Backofenboden leichter zu reinigen.
Heben Sie den Heizkörper nie weiter an, als es das Scharnier zuläßt.

Aus- und Einbau der Einschubleisten

Rändelmuttern vorne abschrauben, Gitter zum Innenraum hin von der Seitenwand abziehen und nach vorne aus dem Backofen herausnehemen.

Die Einschubleisten werden hinten mit 2 Haltern in der Backofentrennwand gehalten. Beim Wiedereinsetzen der beiden Gitter achten Sie bitte darauf, daß die beiden Haltestäbe nicht zu weit oder verkantet in die Trennwand eingesteckt werden.
Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper **über** dem Haltebügel sitzt.
Drücken Sie das Gitter mit dem Befestigungsbügel in die beiden seitlichen Gewindebolzen und drehen Sie die Rändelmuttern wieder fest auf.

Spritzschutzdecke

Eine Spritzschutzdecke sitzt über den beiden oberen Heizkörpern und schützt die Backofendecke vor Verschmutzungen. Sie darf bei Garvorgängen nicht herausgenommen werden.
Zur besseren Reinigung können Sie die Spritzschutzdecke aus dem Backofen herausnehmen.
Achten Sie beim Einschieben darauf, daß die Wölbung nach oben zeigt und der Lampenausschnitt hinten rechts sitzt.

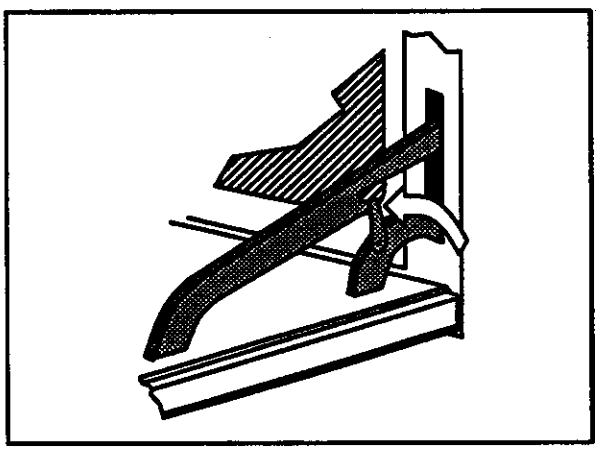
Backofentrennwand

Vor der Backofenrückwand, dem Heißluft-Heizkörper und dem Gebläse ist als Schutz eine Edelstahl-Trennwand eingebaut. 2 Sechskantmuttern halten die Trennwand stabil auf den Gewindebolzen links und rechts.
Zur leichteren Reinigung kann die Trennwand losgeschraubt und herausgenommen werden (vorher Einschubleisten herausnehmen, das Gerät vom Stromnetz trennen).

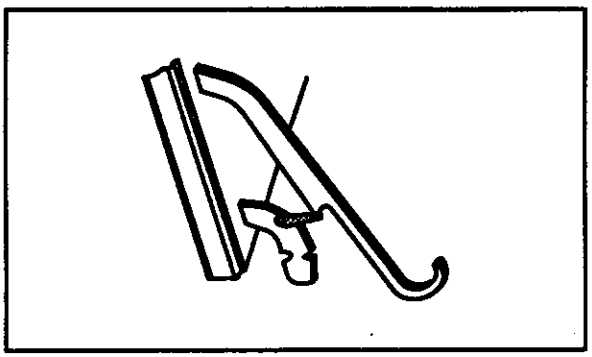
Beim Wiedereinsetzten der Trennwand müssen die beiden Sechskantmuttern wieder fest angezogen werden.

Aus- und Einbau der Backofentür

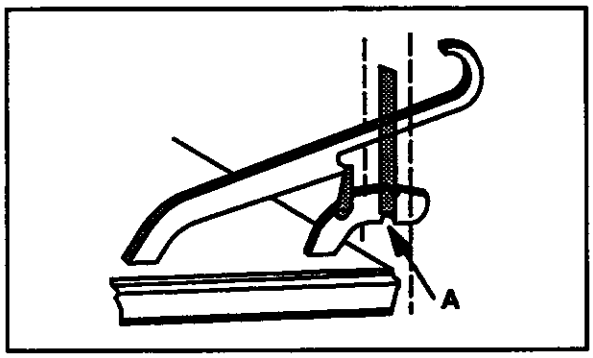
Zum leichteren Reinigen des Backofens kann die Backofentür ausgehängt werden.
Die beiden klappbaren Bügel am unteren Scharnierteil werden hochgeschwenkt und im oberen Scharnierteil eingehakt. Drücken Sie dabei, wenn nötig, die Tür leicht nach unten.



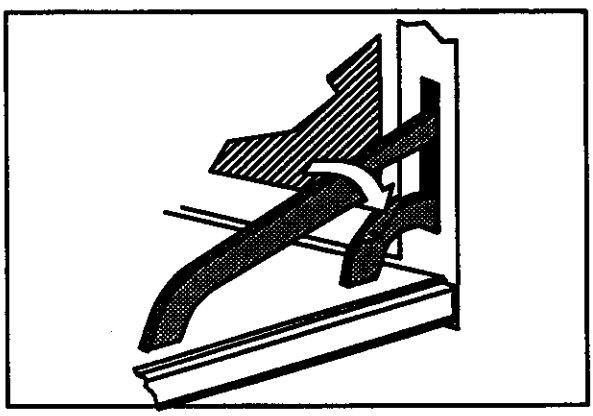
Nun die Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und leicht anheben – die unteren Scharnierhaken lösen sich aus ihren Schlitzen.
Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür die Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe (A) im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz des Backofenrahmens einrasten.



Nun die Bügel aus dem oberen Scharnierteil aushaken und nach untendrücken.
Prüfen Sie, ob die Tür parallel eingehängt ist und rundum dicht schließt.



INSTALLATIONSANWEISUNG

ACHTUNG ! Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Besonderheit Schweiz (CH)

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften des SEV Ziffer 47 330.1, dürfen diese Geräte in brennbares Material eingebaut werden.

Einbau in Küchenmöbel

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist die Herstellfirma der Einbaumöbel anzufragen.

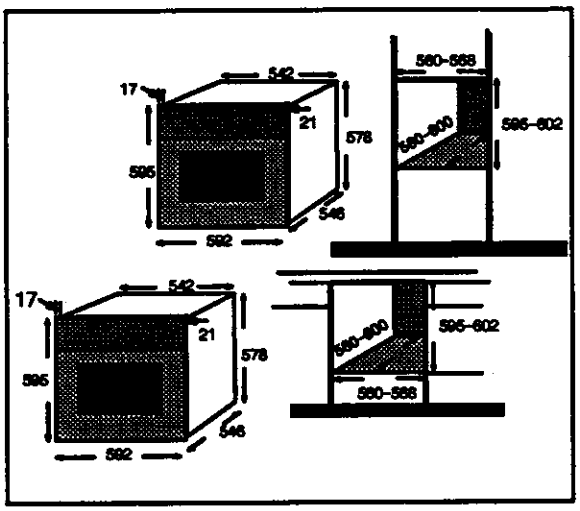
Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesen Geräten handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y. Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Elektro–Einbau–Herd– und –Backofen

Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die folgende Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



Einbau

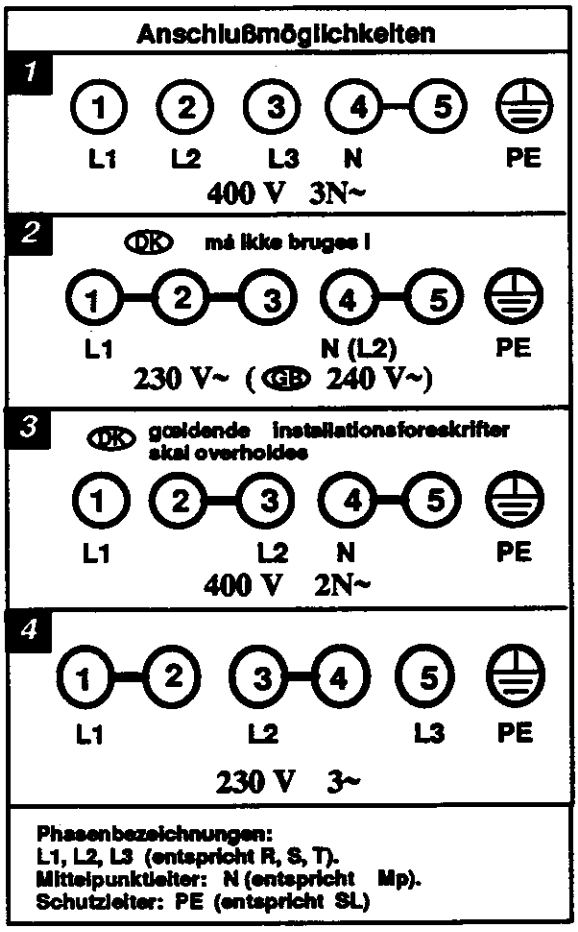
Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd oder –backofen in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Die im Beipack mitgelieferten Schrauben in die Kunststoffhülsen rechts und links seitlich im Backofenrahmen einstecken und das Gerät im Einbauschrank festschrauben.

Achten Sie bitte beim Einbau in Hochschränke auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Schrankes.

Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen.



Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Das Typenschild befindet sich auf dem unteren Backofenrahmen, links, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.
Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einem Abdeckschieber.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.
Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.
Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zug-entlastung zu sichern.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte sichergestellt sein.
Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

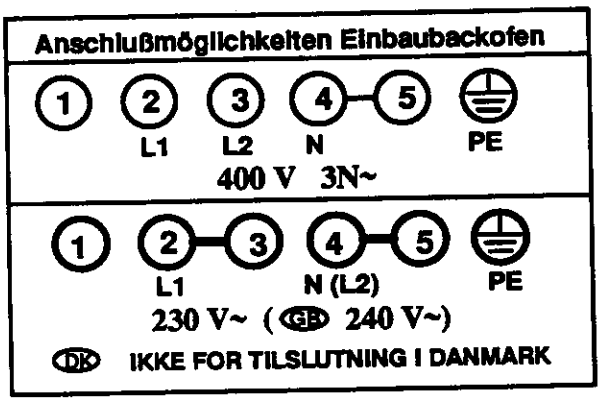
Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen alle Heizelemente zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Anschluß von Einbaubacköfen

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise hinsichtlich Gerätespannung, Leitung und Anschluß im vorangestellten Kapitel.

Der Einbaubackofen wird steckerfertig geliefert. Für den Anschluß benötigen Sie eine nach geltenden Richtlinien (VDE, Energieversorgungsunternehmen) verdrahtete und mit 16 Amp. abgesicherte, gut zugängliche Steckdose.
Der Anschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. gut zugänglicher Netzstecker, LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung vorhanden ist.

Bei evtl. **Festanschluß** wird die Netzanschlußleitung (Typ H05VV-F oder höherwertig) dem folgenden Anschlußschema entsprechend an der Netzanschlußklemme befestigt. Diese befindet sich an der Geräterückwand hinter einem Abdeckschieber.


Anschlußmöglichkeiten Einbaubackofen
1 2 3 4 5
L1 L2 N PE
400 V 3N~
1 2 3 4 5
L1 N (L2) PE
230 V~ (GB 240 V~)
DK IKKE FOR TILSLUTNING I DANMARK

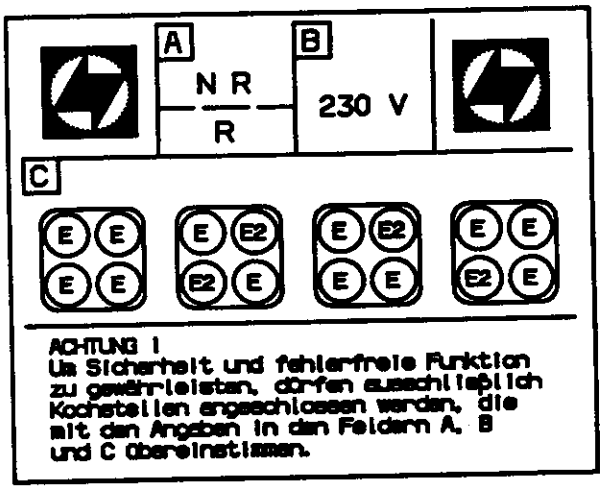
Anschluß der Kochstelle an den Einbauherd

Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.
Bitte überprüfen Sie:

Feld A – die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige

Feld B – die Nennspannung der Kochstelle

Feld C – die Kochzonen oder –platten: der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.



- Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!
- Beim Einbau von Einbaukochfeldern und -mulden muß die vordere Traverse des Einbau-

schrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.

- Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

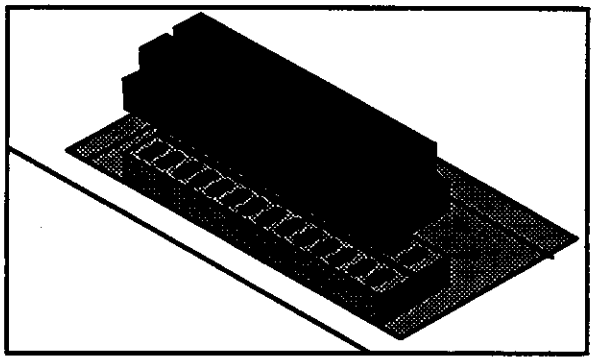
- Einbaukochfelder oder -mulden werden grundsätzlich über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE-geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

- Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

- Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, bitte Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.
- Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, sind die Hinweise im Schriftensatz der Kochstelle zu beachten.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

- **Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder -platten. Achten Sie bitte darauf, daß die passenden Stecker der Kochstelle richtig eingesteckt werden und drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.**



- Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor dem ersten Einschalten abziehen.
- Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen die Kochzonen oder -platten zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Kundendienststellen Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von ELECTROLUX ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Bei den nachfolgenden Service-Stellen können Sie im Bedarfsfall einen Spezialisten anfordern.

Ihre Bestellung für Ersatzteile etc. geben Sie bitte bei den hierfür angewiesenen Kundendienststellen auf. Natürlich können Sie auch per Btx unter der Nummer *43600# Ersatzteile bei unserem Werkskundendienst bestellen.

Für Gefriergeräte bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination sowie für Ihre Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der Telefon-Nummer

0130 / 82 02 00

erreichen.

Garantiebedingungen für Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux Zanussi Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72-74
D-60528 Frankfurt